叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳

双语音标
阅读创始人

注音阅读英语教育之父

English

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 鸡蛋的多种烹饪方法(many Ways For Cooking Eggs) 000001

2. 鸡蛋的多种烹饪方法(many Ways For Cooking Eggs) 000002

3. 鸡蛋的多种烹饪方法(many Ways For Cooking Eggs) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

[prə'dju:st] [baɪ]['kærən] [-] , ['deɪvɪd]['stɑ:rnər] ,
Produced by Karen Fabrizius , David Starner ,
生产 经过 凯伦 法布里齐乌斯 , 大卫 斯塔纳 ,

由 Karen Fabrizius 和 David Starner 制作

[ænd; ənd][ðə; ði][ˌɒn'laɪn][dɪ'strɪbju:tɪd; 'dɪstrɪbju:tɪd] ['pru:fri:dɪŋ] [ti:m] .
and the Online Distributed Proofreading Team .
和 这 在线的 分布式 校对 团队 .

以及在线分布式校对团队。

['meni] [weɪz] [fɔ:(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [egz]
MANY WAYS FOR COOKING EGGS
许多 方式 为了 烹饪 鸡蛋

鸡蛋的多种烹饪方法

[baɪ]['mɪsɪz] . [es] . [ti:] . ['rɔrər]
By Mrs . S . T . Rorer
经过 太太 . S . T . 罗勒

作者：ST Rorer 夫人

['ɔ:θə(r)] [ɒv; əv]['mɪsɪz] . - [nju:] [kʊk] [bʊk] , [ˌfɪlə'delfiə] [kʊk] [bʊk] , [bred] [ænd; ənd] [bred] - ['meɪkɪŋ] ,
Author of Mrs . Rorer's New Cook Book , Philadelphia Cook Book , Bread and Bread - Making ,
作者 的 太太 . - 新的 厨师 书 , 费城 厨师 书 , 面包 和 面包 - 制作 ,

《罗勒夫人新食谱》、《费城食谱》、《面包及面包制作》的作者

[ænd; ənd]['ʌðə(r)]['væljuəb(ə)l] [wɜ:ks] [ɒn] ['kʊkəri] .
and other Valuable Works on Cookery .
和 其他 有价值的 作品 在 烹饪 .

以及其他关于烹饪的宝贵著作。

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

['sɔ:sɪz]
SAUCES
酱汁

酱汁

['ɪŋglɪʃ] [drɔ:n] ['bʌtə(r)] , [pleɪn] [ˌhɒlən'deɪz] ; ['æntʃəvi] , [ˌbeɪʃə'mel] , ['tærəgən] ,
English Drawn Butter , Plain Hollandaise ; Anchovy , Bechamel , Tarragon ,
英语 绘制 黄油 , 清楚的 荷兰酱 ; 凤尾鱼 , 贝夏梅尔 , 龙蒿 ,

英式黄油，原味荷兰酱；凤尾鱼，白汁，龙蒿

['hɔ:srædɪʃ] , [kri:m] [ɔ:(r)] [waɪt] , [braʊn] ['bʌtə(r)] , [ˌpɛrɪ'gɜ:] , [tə'mɑ:təʊ] , [pə'pri:kə; 'pæprɪkə] ,
Horseradish , Cream or White , Brown Butter , Perigueux , Tomato , Paprika ,
辣根 , 奶油 或者 白色的 , 棕色的 黄油 , 佩里格克斯 , 番茄 , 辣椒 ,

辣根、奶油或白黄油、棕色黄油、佩里格克斯酱、番茄、辣椒粉

['kʌri] , [ɪ'tæliən]
Curry , Italian
咖喱 , 意大利语

咖喱，意大利

['kʊkɪŋ] [ɒv; əv] [egz]
COOKING OF EGGS
烹饪 的 鸡蛋

鸡蛋的烹饪

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [egz] , ['egɪŋ] [ænd; ənd] [krʌm] , [ʃɜːd] [egz] , [ˌmɛksɪ'kɑːnə] , [ɒn] [ə; eɪ]
To Preserve Eggs , Egging and Crumbing , Shirred Eggs , Mexicana , On a
到 保存 鸡蛋 , 鸡蛋 和 碎屑 , 褶皱 鸡蛋 , 墨西哥 , 在 一个

为了保存鸡蛋，裹上蛋液和面包屑，油炸鸡蛋，墨西哥风味，在

[pleɪt] , [diː] [le'seps] , ['maɪərˌbɪr] , [ə; eɪ][lɑː] [rɛn] , [ˌeɪ 'juː][mi'rwɑːr] , [ə; eɪ][lɑː] [ˌpeɪ'zæn] , [ə; eɪ]
Plate , de Lesseps , Meyerbeer , a la Reine , au Miroir , a la Paysanne , a
盘子 , 德 莱塞普斯 , 迈耶啤酒 , 一个 拉 雷纳 , au 镜子 , 一个 拉 农民 , 一个

盘子，de Lesseps，Meyerbeer，la Reine，au Miroir，la Paysanne，a

[lɑː]['trɪnɪˌdæd] , [rɑ'sini] , [beɪkt] [ɪn][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] , [ə; eɪ][lɑː]['mɑːtɪn] , [ə; eɪ][lɑː]
la Trinidad , Rossini , Baked in Tomato Sauce , a la Martin , a la
拉 特立尼达 , 罗西尼 , 烘焙 在 番茄 酱 , 一个 拉 马丁 , 一个 拉

特立尼达、罗西尼、番茄酱烤、马丁、拉

[ˌvælənsi'en(z)] , ['fɪlɪt] , [ə; eɪ][lɑː] [swɪs] , [wɪð] [nʌt] - [braʊn] ['bʌtə(r)] , [tim'baːliz] ,
Valenciennes , Fillets , a la Suisse , with Nut - Brown Butter , Timbales ,
瓦朗谢讷 , 鱼片 , 一个 拉 瑞士 , 和 坚果 - 棕色的 黄油 , 定音鼓 ,

瓦朗谢讷，瑞士鱼片，配坚果棕色黄油，Timbales，

['kəʊklɪˌkəʊ] , [suː'zet] , [ɪn] [kəʊ'kɒt] .
Coquelicot , Suzette , en Cocotte .
虞美人 , 苏泽特 , 英文 炖锅 .

虞美人，苏泽特，en Cocotte。

[stiːmd] [ɪn][ðə; ði] [ʃel] , [bɝdz] - [nests] ,
Steamed in the Shell , Birds ' Nests ,
蒸 在 这 壳 , 鸟类 - 巢穴 ,

带壳蒸燕窝

[egz] [ɪn] [pə'neɪd] , [eg] ['pʊdɪŋ] , [ə; eɪ][lɑː] [bɒn] [fem] , [tuː; tə] [pəʊtʃ] [egz] , [egz]
Eggs en Panade , Egg Pudding , a la Bonne Femme , To Poach Eggs , Eggs
鸡蛋 英文 帕纳德 , 蛋 布丁 , 一个 拉 邦妮 女性 , 到 偷猎 鸡蛋 , 鸡蛋

Eggs en Panade, Egg Pudding, a la Bonne Femme, To Poach Eggs, Eggs

['mɪrəˌboʊ] , [nɔː'wiːdʒən] , - , ['kɔːrtˌlænd] , [luˌiːzi'ænə] , ['rɪtʃmənd] ,
Mirabeau , Norwegian , Prescourt , Courtland , Louisiana , Richmond ,
米拉波 , 挪威 , - , 科特兰 , 路易斯安那州 , 里士满 ,

米拉波、挪威、普雷斯科特、科特兰、路易斯安那州、里士满

[hʌŋ'geəriən] , ['nəʊvə]['skəʊʃə] , [læk'meɪ] , - , [və'dʒɪniə] , [ˌdʒæpə'niːz] , [ə; eɪ][lɑː]
Hungarian , Nova Scotia , Lakme , Malikoff , Virginia , Japanese , a la
匈牙利 , 新星 斯科舍省 , 拉克美 , - , 弗吉尼亚州 , 日本人 , 一个 拉

匈牙利语、新斯科舍省、拉克梅语、马利科夫语、弗吉尼亚语、日语、阿拉语

['wɪnzə(r)] , ['bʌkɪŋəm] , [pəʊtʃt] [ɒn] [fraɪd] [tə'mɑːtəʊz] , [ə; eɪ][lɑː] - , [ə; eɪ][lɑː]
Windsor , Buckingham , Poached on Fried Tomatoes , a la Finnois , a la
温莎 , 白金汉 , 偷猎 在 油煎 西红柿 , 一个 拉 - , 一个 拉

温莎，白金汉，水煮于炸番茄上，芬兰风味，一种

['grɛtnə] , [ə; eɪ] - , [wɪð] ['tʃesnʌts] , [ə; eɪ][lɑː] ['reɪˌʒɑ̃ːs] , [ə; eɪ][lɑː]
Gretna , a l'Imperatrice , with Chestnuts , a la Regence , a la
格雷特纳 , 一个 - , 和 栗子 , 一个 拉 摄政王 , 一个 拉

Gretna，a l'Imperatrice，配栗子，摄政王，la

['lɪvɪŋstən] , ['mɔːneɪ] , ['zænzɪbɑː(r)] , ['mɒnti; 'mɒnteɪ]['bejɔː] , [ə; eɪ][lɑː] ['bɜːbən] , [bɝneɪz] , [ə; eɪ]
Livingstone , Mornay , Zanzibar , Monte Bello , a la Bourbon , Bernaise , a
利文斯顿 , 莫奈 , 桑给巴尔 , 蒙特 贝洛 , 一个 拉 波旁威士忌 , 伯尔奈斯 , 一个

利文斯顿、莫奈、桑给巴尔、蒙特贝罗、波旁、伯奈斯、

[lɑː] ['rɔrər] , ['benɪˌdɪkt] , [tuː; tə] [hɑːd] - [bɔɪl] , ['kriːəʊl] , ['kʌrid] , ['boʊrɪˌɡɑːrd] ,
la Rorer , Benedict , To Hard - boil , Creole , Curried , Beauregard ,
拉 罗勒 , 本尼迪克特 , 到 难的 - 熬 , 克里奥尔语 , 咖喱 , 博雷加德 ,

拉罗勒，本尼迪克特，煮熟，克里奥尔，咖喱，博雷加德

[ˌlɑːfaɪ'et] , ['dʒefəs(ə)n] , ['wɒʃɪŋtən] , [ˌeɪ 'juː]['ɡrætæn] , ['devəld] , [ə; eɪ][lɑː] [traɪp] , [ə; eɪ]
Lafayette , Jefferson , Washington , au Gratin , Deviled , a la Tripe , a
拉斐特 , 杰斐逊 , 华盛顿 , au 焗烤 , 魔鬼 , 一个 拉 肚 , 一个

拉斐特，杰斐逊，华盛顿，焗烤，魔鬼，牛肚，一个

[lɔrɔr] , [ə; eɪ][lɑː]['dəʊfæ̃; 'dəʊfæn] , [ə; eɪ][lɑː] ['benət] , - , ['skæləpt; 'skɒləpt] , [fa'siː] ,
l'Aurore , a la Dauphin , a la Bennett , Brouilli , Scalloped , Farci ,
曙光 , 一个 拉 多芬 , 一个 拉 贝内特 , - , 扇贝状的 , 法尔西 ,

l'Aurore、a la Dauphin、a la Bennett、Brouilli、Scalloped、Farci、

[bɔːlz] , ['devəld] ['sæləd] , [ˌdʒæpə'niːz] [hɑːd] , [ɪn] [ˌmærɪ'neɪd] , [ə; eɪ][lɑː] - , [ə; eɪ]
Balls , Deviled Salad , Japanese Hard , en Marinade , a la Polonnaise , a
球 , 魔鬼 沙拉 , 日本人 难的 , 英文 腌料 , 一个 拉 - , 一个

球状物、魔鬼沙拉、日式硬皮、腌制、波兰式、a

[lɑː] [haɪd] , [ə; eɪ][lɑː] [ˌvɪnɪ'ɡret] , [ə; eɪ][lɑː] [rʌs] , [ˌlaɪə'neɪz] , [krəu'kets] , [tʃɒps] ,
la Hyde , a la Vinaigrette , a la Russe , Lyonnaise , Croquettes , Chops ,
拉 海德 , 一个 拉 油醋汁 , 一个 拉 俄罗斯 , 里昂 , 炸丸子 , 排骨 ,

海德酱、油醋汁、俄罗斯酱、里昂酱、炸丸子、排骨、

[pleɪn]['skræmb(ə)ld] , ['skræmb(ə)ld] [wɪð] [tʃɪpt] [biːf] , ['skræmb(ə)ld] [wɪð] ['letɪs] ,
Plain Scrambled , Scrambled with Chipped Beef , Scrambled with Lettuce ,
清楚的 打乱 , 打乱 和 缺口 牛肉 , 打乱 和 莴苣 ,

原味炒蛋、牛肉碎炒蛋、生菜炒蛋

['skræmb(ə)ld] [wɪð] [ʃrɪmps] , ['skræmb(ə)ld] [wɪð] [freʃ] [tə'mɑːtəʊz] , ['skræmb(ə)ld] [wɪð]
Scrambled with Shrimps , Scrambled with Fresh Tomatoes , Scrambled with
打乱 和 虾 , 打乱 和 新鲜的 西红柿 , 打乱 和

虾仁炒菜、鲜番茄炒菜、炒菜

[raɪs] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] , ['skræmb(ə)ld] [wɪð] [ə'spærəɡəs] [tɪps] , [eɡ] [flɪp]
Rice and Tomato , Scrambled with Asparagus Tips , Egg Flip
米 和 番茄 , 打乱 和 芦笋 尖端 , 蛋 翻动

米饭和番茄，配芦笋尖炒蛋

['ɒmləts]
OMELETS
煎蛋卷

煎蛋卷

['ɒmlət] [wɪð] [ə'spærəɡəs] [tɪps] , [wɪð] [ɡriːn] ['piːz] , [hə'vænə] , [wɪð] [tə'mɑːtəʊ]
Omelet with Asparagus Tips , with Green Peas , Havana , with Tomato
煎蛋卷 和 芦笋 尖端 , 和 绿色的 豌豆 , 哈瓦那 , 和 番茄

芦笋尖煎蛋卷，配青豆、哈瓦那风味和番茄

[sɔːs] , [wɪð] ['ɔɪstə(r)z] , [wɪð] ['swiːtbredz] , [wɪð] [tə'mɑːtəʊz] , [wɪð] [hæm] , [wɪð]
Sauce , with Oysters , with Sweetbreads , with Tomatoes , with Ham , with
酱 , 和 牡蛎 , 和 甜面包 , 和 西红柿 , 和 火腿 , 和

酱汁，配牡蛎，配甜面包，配番茄，配火腿，配

[tʃiːz] , [wɪð] [faɪn] [hɜːbs] , ['spæniʃ] , [ˌʒɑːdɪ'njeə] , [wɪð] [freʃ] ['mʌʃrʊmz] ,
Cheese , with Fine Herbs , Spanish , Jardiniere , with Fresh Mushrooms ,
奶酪 , 和 美好的 草药 , 西班牙语 , 花瓶 , 和 新鲜的 蘑菇 ,

奶酪配精选香草、西班牙风味、Jardiniere牌，配新鲜蘑菇

[ə'bɹaɪən] , [wɪð] [pə'teɪtəʊz]
O'Brien , with Potatoes
奥布莱恩 , 和 土豆

奥布莱恩，配土豆

[swiːt] ['ɒmləts]
SWEET OMELETS
甜的 煎蛋卷

甜味煎蛋卷

['ɒmlət] [ə; eɪ][lɑː] ['wɒʃɪŋtən] , [wɪð] [rʌm] , [swɪs] ['suːfleɪ] , [ə; eɪ][lɑː] ['dʌtʃɪs] ,
Omelet a la Washington , with Rum , Swiss Souffle , a la Duchesse ,
煎蛋卷 一个 拉 华盛顿 , 和 朗姆酒 , 瑞士 舒芙蕾 , 一个 拉 公爵夫人 ,

华盛顿煎蛋卷，配朗姆酒、瑞士舒芙蕾、公爵夫人，

['suːfleɪ]
Souffle
舒芙蕾

舒芙蕾

['sɔːsɪz]
SAUCES
酱汁

酱汁

[ðə; ði] [fə'lɒsəfi] [ɒv; əv][ə; eɪ] [sɔːs] , [wen] [ˌʌndə'stʊd] ,
The philosophy of a sauce , when understood ,
这 哲学 的 一个 酱 , 什么时候 理解 ,

酱汁的哲学，一旦被理解，

[i'neibl] ['iːv(ə)n][æn; ən] [ˌʌn'treɪnd] [kʊk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [greɪt] [və'raɪəti][ɒv; əv] ['evri] [deɪ] ['sɔːsɪz]
enables even an untrained cook to make a great variety of every day sauces
启用 甚至 一个 未经训练的 厨师 到 制作 一个 伟大的 种类 的 每一个 天 酱汁
[frɒm; frəm][mə'tɪəriəlz]['juːʒuəli; 'juːʒəli][faʊnd] [ɪn] ['evri] ['haʊshəʊld] ;
from materials usually found in every household ;
从 材料 通常 成立 在 每一个 家庭 ;

即使是未经训练的厨师，也能利用家中常见的食材制作出各种各样的日常酱汁；

[tuː; tə][hæv; həv][ðem; ðəm]['juːnɪfɔːm] , [haʊ'evə(r)] , [f'leɪvərɪŋz] [mʌst; məst][biː; bi] [kə'rektli] ['blendɪd] ,
to have them uniform , however , flavorings must be correctly blended ,
到 有 他们 制服 , 然而 , 调味料 必须 是 正确 混合 ,
[ænd; ənd] ['meʒəm(ə)nts] [mʌst; məst][biː; bi]['rɪdʒɪdli] [əb'zɜːvd] .
and measurements must be rigidly observed .
和 测量 必须 是 严格地 观察到 .

然而，为了使它们味道均匀，调味料必须正确混合，并且必须严格遵守计量。

[tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)][fæt] , [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
Two level tablespoonfuls of butter or other fat , two level tablespoonfuls of flour
二 等级 汤匙 的 黄油 或者 其他 胖的 , 二 等级 汤匙 的 面粉
,
,
,

两平勺黄油或其他油脂，两平勺面粉，

[mʌst; məst][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [iːtʃ] [hɑːf][paɪnt][ɒv; əv]['lɪkwɪd] .
must be used to each half pint of liquid .
必须 是 用过的 到 每个 一半 品脱 的 液体 .

每半品脱液体必须使用。

[ɪf] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] ,
If the yolks of eggs are added ,
如果 这 蛋黄 的 鸡蛋 是 额外 ,

如果加入蛋黄，

[ə'mɪt][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] [wɪl] [biː; bi] [tuː] [θɪk] .
omit one tablespoonful of flour or the sauce will be too thick .
忽略 一 一汤匙 的 面粉 或者 这 酱 将要 是 也 厚的 .

少放一汤匙面粉，否则酱汁会太稠。

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['fleɪvəd] [wɪð] ['ʌnjən] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n]
Tomato sauce should be flavored with onion , a little mace , and a suspicion
番茄 酱 应该 是 调味 和 洋葱 ，一个 小的 锤 ，和 一个 怀疑
[ɒv; əv] ['kʌri] .
of curry .
的 咖喱 .

番茄酱应该用洋葱、少许肉豆蔻和一丝咖喱味来调味。

[braʊn] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] ['sɪmpli] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , ['fleɪvəd] [ænd; ənd] ['kʌləd]
Brown sauce may be simply seasoned with salt and pepper , flavored and colored
棕色的 酱 可能 是 简单地 经验丰富的 和 盐 和 胡椒 ，调味 和 有色
[wɪð] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] .
with kitchen bouquet .
和 厨房 花束 .

棕色酱汁可以简单地用盐和胡椒调味，也可以用香料调味和着色。

['spæniʃ] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd]['ɔːlsəʊ][biː; bi] ['fleɪvəd] [wɪð] ['mʌʃrʊmz] , [ɔː(r)] [ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən] [ə'fɔːd]
Spanish sauce should also be flavored with mushrooms , or if you can afford
西班牙语 酱 应该 还 是 调味 和 蘑菇 ，或者 如果 你 能 买得起
[ˌaɪ 'tiː] ,
it ,
它 ，

西班牙酱汁也应该用蘑菇调味，或者如果你经济条件允许的话，

[ə; eɪ] ['trʌfl] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] [hæm] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃaɪvz] , [ʃə'lɒt] [ænd; ənd]['gɑːlɪk]
a truffle , a little chopped ham , a tablespoonful of chives , shallot and garlic
一个 松露 ，一个 小的 切碎 火腿 ，一个 一汤匙 的 细香葱 ，葱 和 蒜
.
.
.

一颗松露，少许火腿碎，一汤匙细香葱，红葱头和蒜末。

['wɔːtə(r)] [sɔːs] , [drɔːn] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['sɪmp(ə)l] [sɔːs] [ˌhɒlən'deɪz] , [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd]
Water sauce , drawn butter and simple sauce Hollandaise , when they are served
水 酱 ，绘制 黄油 和 简单的 酱 荷兰酱 ，什么时候 他们 是 服务
[wɪð] [fɪʃ] ,
with fish ,
和 鱼 ，

水酱汁、融化的黄油和简单的荷兰酱汁，搭配鱼类食用时

[mʌst; məst][biː; bi] ['fleɪvəd] [wɪð] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
must be flavored with a dash of tarragon vinegar , salt and pepper .
必须 是 调味 和 一个 短跑 的 龙蒿 醋 ，盐 和 胡椒 .

必须加入少许龙蒿醋、盐和胡椒粉调味。

['ɪŋglɪʃ] [drɔːn] ['bʌtə(r)]
ENGLISH DRAWN BUTTER
英语 绘制 黄油

英式黄油

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
3 tablespoonfuls of butter
3 汤匙 的 黄油

3汤匙黄油

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
1 / 2 pint of boiling water
1 / 2 品脱 的 沸腾 水

半品脱沸水

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 tablespoonfuls of flour
2 汤匙 的 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)]
1 dash of pepper
1 短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[rʌb] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
Rub two tablespoonfuls of butter and the flour together , add the boiling water ,
擦 二 汤匙 的 黄油 和 这 面粉 一起 , 添加 这 沸腾 水 ,

将两汤匙黄油和面粉揉搓在一起，加入沸水，

[stɜː(r)][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ; [teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
stir until boiling , add the salt and pepper ; take from the fire ,
搅拌 直到 沸腾 , 添加 这 盐 和 胡椒 ; 拿 从 这 火 ,

搅拌至沸腾，加入盐和胡椒粉；关火。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .
add the remaining tablespoonful of butter and it is ready for use .
添加 这 其余的 一汤匙 的 黄油 和 它 是 准备好 为了 使用 .

加入剩余的一汤匙黄油，即可使用。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][nɒt][biː; bi] [bɔɪld] ['ɑːftə(r)][ðə; ði][lɑːst]['bʌtə(r)][ɪz] ['ædɪd] .
It must not be boiled after the last butter is added .
它 必须 不是 是 煮沸 后 这 最后的 黄油 是 额外 .

加入最后一块黄油后就不能再煮了。

[pleɪn] [sɔːs] [ˌhɒlən'deɪz]
PLAIN SAUCE HOLLANDAISE
清楚的 酱 荷兰酱

原味荷兰酱

[meɪk] ['ɪŋglɪʃ] [drɔːn] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] , [wen] [dʌn] ,
Make English drawn butter and add to it , when done ,
制作 英语 绘制 黄油 和 添加 到 它 , 什么时候 完毕 ,

做好英式黄油后，加入其中。

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ['biːt(ə)n] [wɪð] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]['dʒeli] - [laɪk] ,
the yolks of two eggs beaten with two tablespoonfuls of water ; cook until thick and jelly - like ,
这 蛋黄 的 二 鸡蛋 被打败 和 二 汤匙 的 水 ; 厨师 直到 厚的 和 果冻 - 喜欢 ,

将两个鸡蛋的蛋黄与两汤匙水打散；煮至浓稠呈果冻状。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)][ɔː(r)] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['lemən] .
take from the fire and add one tablespoonful of tarragon vinegar or the juice of half a lemon .
拿 从 这 火 和 添加 一 一汤匙 的 龙蒿 醋 或者 这 汁 的 一半 一个 柠檬 .

从火上移开，加入一汤匙龙蒿醋或半个柠檬的汁。

['æntʃəvi] [sɔːs]
ANCHOVY SAUCE
凤尾鱼 酱

凤尾鱼酱

[rʌb] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] ['es(ə)ns] [wɪð] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ðen]
Rub two teaspoonfuls of anchovy essence with the butter and flour and then
擦 二 茶匙 的 凤尾鱼 本质 和 这 黄油 和 面粉 和 然后
['fɪnɪʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['ɪŋglɪʃ] [drɔːn] ['bʌtə(r)] .
finish the same as English drawn butter .
结束 这 相同的 作为 英语 绘制 黄油 .

将两茶匙凤尾鱼精华与黄油和面粉混合揉搓，然后像制作英式黄油一样完成制作。

[sɔːs] [ˌbeɪʃə'mel]
SAUCE BECHAMEL
酱 贝夏梅尔

贝夏梅尔酱

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
2 tablespoonfuls of butter
2 汤匙 的 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg]
1 yolk of an egg
1 蛋黄 的 一个 蛋

一个蛋黄

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk]
1 / 2 cup of milk
1 / 2 杯子 的 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]
1 tablespoonful of flour
1 一汤匙 的 面粉

1汤匙面粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ɒv; əv] [stɒk]
1 / 2 cup of stock
1 / 2 杯子 的 库存

半杯高汤

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [stɒk] [ænd; ənd] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd]
Rub the butter and flour together , add the stock and the milk and
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 库存 和 这 牛奶 和
[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ;
stir until boiling ;
搅拌 直到 沸腾 ;

将黄油和面粉揉搓在一起，加入高汤和牛奶，搅拌至沸腾；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['biːt(ə)n]
add the salt and pepper , take from the fire and add the beaten
添加 这 盐 和 胡椒 ， 拿 从 这 火 和 添加 这 被打败
[jəʊk][ɒv; əv][ðə; ði] [eg] ,
yolk of the egg ,
蛋黄 的 这 蛋 ，

加入盐和胡椒粉，离火，加入打散的蛋黄。

[hiːt] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .
heat for a moment over hot water , and it is ready for use .
热 为了 一个 片刻 超过 热的 水 ， 和 它 是 准备好 为了 使用 .

用热水加热片刻即可使用。

['tærəgən] [sɔːs]
TARRAGON SAUCE
龙蒿 酱

龙蒿酱

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)][tuː; tə][æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] [drɔːn] ['bʌtə(r)] .
Add two tablespoonfuls of tarragon vinegar to an English drawn butter .
添加 二 汤匙 的 龙蒿 醋 到 一个 英语 绘制 黄油 .

在英式黄油中加入两汤匙龙蒿醋。

['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs]
HORSERADISH SAUCE
辣根 酱

辣根酱

[meɪk] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] [drɔːn] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] , [dʒʌst][æt; ət] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] ,
Make an English drawn butter , and , just at serving time ,
制作 一个 英语 绘制 黄油 ， 和 ， 只是 在 服务 时间 ，

制作英式融化黄油，并在上菜时，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['freʃli] ['greɪtɪd] ['hɔːsrædɪʃ] .
add a half cupful of freshly grated horseradish .
添加 一个 一半 一杯 的 新鲜的 磨碎的 辣根 .

加入半杯新鲜磨碎的辣根。

[ɪf] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)][ə'blaɪdʒd][tuː; tə][juːz] [ðæt] [prɪ'zɜːvd] [ɪn]['vɪnɪgə(r)] , [pres] [ˌaɪ 'tiː] ['pɜːfɪktli] [draɪ]
If you are obliged to use that preserved in vinegar , press it perfectly dry
如果 你 是 有义务 到 使用 那 保存完好 在 醋 ， 按 它 完美 干燥
[bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ][ˌaɪ 'tiː] .
before using it .
前 使用 它 .

如果必须使用醋腌食品，使用前务必将其完全压干。

[kriːm] [ɔː(r)] [waɪt] [sɔːs]
CREAM OR WHITE SAUCE
奶油 或者 白色的 酱

奶油酱或白酱

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 tablespoonfuls of butter
2 汤匙 的 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk]
1 / 2 pint of milk
1 / 2 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

[ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)]
2 tablespoonfuls of flour
2 汤匙 的 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[rʌb] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [ˈflaʊə(r)] [təˈgeðə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [mɪlk] [kəʊld] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] ;
Rub the butter and flour together , add the milk cold and stir until boiling ;
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 牛奶 寒冷的 和 搅拌 直到 沸腾 ;

将黄油和面粉揉搓在一起，加入冷牛奶，搅拌至沸腾；

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈpepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈredi] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
add the pepper and salt and it is ready for use .
添加 这 胡椒 和 盐 和 它 是 准备好 为了 使用 .

加入胡椒粉和盐即可使用。

[braʊn] [ˈbʌtə(r)] [sɔːs]
BROWN BUTTER SAUCE
棕色的 黄油 酱

棕色黄油酱

[sɪks] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈmʌʃrʊm] [ˈkætsəp; ˈkætsʌp] [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈvɪnɪgə(r)] [fɔːr] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [stɒk]
6 tablespoonfuls of butter 1 teaspoonful of mushroom catsup 1 tablespoonful of vinegar 4 tablespoonfuls of stock
6 汤匙 的 黄油 1 一茶匙 的 蘑菇 番茄酱 1 一汤匙 的 醋 4 汤匙 的 库存

6汤匙黄油，1茶匙蘑菇番茄酱，1汤匙醋，4汤匙高汤

[melt] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] , [braʊn] [ˌaɪ ˈtiː] [ænd; ənd] [ðen] [skɪm] ; [pɔː(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈkeəfəli] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [kliːn] [ˈsɔːspən] ,
Melt the butter , brown it and then skim ; pour it carefully into a clean saucepan ,
熔化 这 黄油 , 棕色的 它 和 然后 撇去 ; 倒 它 小心 进入 一个 干净的 平底锅 ,

融化黄油，煎至棕色后撇去浮沫；小心地倒入干净的平底锅中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈvɪnɪgə(r)] , [ˈkætsəp; ˈkætsʌp] [ænd; ənd] [stɒk] , [bɔɪl] [ə; eɪ] [ˈmɪnɪt] , [ænd; ənd] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈredi] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
add the vinegar , catsup and stock , boil a minute , and it is ready for use .
添加 这 醋 , 番茄酱 和 库存 , 熬 一个 分钟 , 和 它 是 准备好 为了 使用 .

加入醋、番茄酱和高汤，煮沸一分钟即可使用。

[sɔːs] [ˌpɛrɪˈgɜː]
SAUCE PERIGUEUX
酱 佩里格克斯

佩里格酱

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
4 tablespoonfuls of butter
4 汤匙 的 黄油

4汤匙黄油

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk]
1 / 2 pint of stock
1 / 2 品脱 的 库存

半品脱汤汁

[wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn]
1 glass of white wine
1 玻璃 的 白色的 葡萄酒

一杯白葡萄酒

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 tablespoonfuls of flour
2 汤匙 的 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [beɪ] [liːf]
1 bay leaf
1 湾 叶子

1片月桂叶

[ˌtuː'tuː] [tʃɒpt] [t'rʌflz]
2 chopped truffles
2 切碎 松露

2颗切碎的松露

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ]
1 teaspoonful of kitchen bouquet
1 一茶匙 的 厨房 花束

1茶匙厨房花束

[tʃɒp] [ðə; ði] [t'rʌflz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [beɪ] [liːf] [ænd; ənd] [waɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən]
Chop the truffles and put them with the bay leaf and wine in a saucepan
劈 这 松露 和 放 他们 和 这 湾 叶子 和 葡萄酒 在 一个 平底锅
[ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] .
on the back of the stove .
在 这 后退 的 这 火炉 .

将松露切碎，与月桂叶和葡萄酒一起放入平底锅中，放在炉灶后面。

[rʌb] [hɑːf] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [stɒk] ,
Rub half the butter and flour together , add the stock ,
擦 一半 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 库存 ,

将一半黄油和面粉揉搓在一起，加入高汤，

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] , [ðə; ði] [sɔːlt]
stir until boiling and add one teaspoonful of kitchen bouquet , the salt
搅拌 直到 沸腾 和 添加 一 一茶匙 的 厨房 花束 ， 这 盐
[ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
and pepper ,
和 胡椒 ，

搅拌至沸腾，加入一茶匙厨房香料、盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [t'rʌflz] ; [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]
and then the truffles ; cook ten minutes , add the remaining quantity of
和 然后 这 松露 ； 厨师 十 分钟 ， 添加 这 其余的 数量 的
['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [juːz] [æt; ət] [wʌns] .
butter and use at once .
黄油 和 使用 在 一次 .

然后加入松露；煮十分钟，加入剩余的黄油，立即使用。

[tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]
TOMATO SAUCE
番茄 酱

番茄酱

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
Rub together two level tablespoonfuls of flour and two of butter .
擦 一起 二 等级 汤匙 的 面粉 和 二 的 黄油 .

将两平勺面粉和两平勺黄油揉搓在一起。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊz] .
Add a half pint of strained tomatoes .
添加 一个 一半 品脱 的 紧张 西红柿 .

加入半品脱滤干的番茄汁。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir until boiling .
搅拌 直到 沸腾 .

搅拌至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
Add a teaspoonful of onion juice , a half teaspoonful of salt and a
添加 一个 一茶匙 的 洋葱 汁 ， 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个
['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
saltspoonful of pepper .
一勺盐 的 胡椒 .

加入一茶匙洋葱汁、半茶匙盐和一茶匙胡椒粉。

[streɪn] [ænd; ənd] [juːz] .
Strain and use .
拉紧 和 使用 .

过滤后使用。

[pə'priːkə; 'pæprɪkə] [sɔːs]
PAPRIKA SAUCE
辣椒 酱

辣椒粉酱

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [wɪð] [ə; eɪ]
Rub together two level tablespoonfuls of flour and two of butter , with a
擦 一起 二 等级 汤匙 的 面粉 和 二 的 黄油 ， 和 一个
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] .
tablespoonful of paprika .
一汤匙 的 辣椒 .

将两平勺面粉、两平勺黄油和一平勺辣椒粉揉搓在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [ˈtʃɪkɪn] [stɒk] .
Add a half pint of chicken stock .
添加 一个 一半 品脱 的 鸡 库存 .

加入半品脱鸡汤。

[stɜː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] .
Stir until boiling .
搅拌 直到 沸腾 .

搅拌至沸腾。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] [streɪn] .
Add a half teaspoonful of salt , and strain .
添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 , 和 拉紧 .

加入半茶匙盐，然后过滤。

[ðɪs] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ˈəʊvə(r)] [ˈtʃɪkɪn] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [egz] .
This sauce may be used over chicken as well as eggs .
这 酱 可能 是 用过的 超过 鸡 作为 出色地 作为 鸡蛋 .

这种酱汁既可以搭配鸡肉，也可以搭配鸡蛋。

[ˈkʌri] [sɔːs]
CURRY SAUCE
咖喱 酱

咖喱酱

[tʃɒp] [faɪn] [wʌn] [ˈʌnjən] .
Chop fine one onion .
劈 美好的 一 洋葱 .

将一个洋葱切碎。

[kʊk] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [tuː] [ˈlev(ə)l] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] [ʌnˈtɪl] [sɒft] .
Cook it with two level tablespoonfuls of butter until soft .
厨师 它 和 二 等级 汤匙 的 黄油 直到 柔软的 .

用两平勺黄油将其煮软。

[duː; də][nɒt] [braʊn] .
Do not brown .
做 不是 棕色的 .

不要烤焦。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈlev(ə)l] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈkʌri] [ˈpaʊdə(r)][ænd; ənd]
Add two level tablespoonfuls of flour , one teaspoonful of curry powder and
添加 二 等级 汤匙 的 面粉 , 一 一茶匙 的 咖喱 粉末 和
[ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
a half teaspoonful of salt .
一个 一半 一茶匙 的 盐 .

加入两平勺面粉、一茶匙咖喱粉和半茶匙盐。

[mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .
Mix and add a half pint of boiling water .
混合 和 添加 一个 一半 品脱 的 沸腾 水 .

混合后加入半品脱沸水。

[stɜː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd] [streɪn] .
Stir until boiling , and strain .
搅拌 直到 沸腾 , 和 拉紧 .

搅拌至沸腾，然后过滤。

[ɪˈtæliən] [sɔːs]
ITALIAN SAUCE
意大利语 酱

意大利酱

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kærət] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] ; [tʃɒp] [wʌn] ['ʌnjən] .
Chop sufficient carrot to make a tablespoonful ; chop one onion .
劈 充足的 胡萝卜 到 制作 一个 一汤匙 ; 劈 一 洋葱 .

切足一汤匙的胡萝卜；切一个洋葱。

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [θriː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Place them in a saucepan with three level tablespoonfuls of butter ,
地方 他们 在 一个 平底锅 和 三 等级 汤匙 的 黄油 ,

将它们放入平底锅中，加入三平勺黄油。

[ə; eɪ] [beɪ] [liːf] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] .
a bay leaf and a blade of mace .
一个 湾 叶子 和 一个 刀刃 的 锤 .

一片月桂叶和一片狼牙棒。

[ʃeɪk] [ðə; ði] [pæn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] ['slaɪtli] [braʊn] .
Shake the pan over the fire until the vegetables are slightly browned .
摇 这 平底锅 超过 这 火 直到 这 蔬菜 是 轻微地 棕色 .

将平底锅放在火上摇晃，直到蔬菜略微变黄。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
Drain off the butter and add to it two level tablespoonfuls of flour ,
流走 离开 这 黄油 和 添加 到 它 二 等级 汤匙 的 面粉 ,

沥干黄油，加入两平勺面粉。

[ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [gʊd] [stɒk] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊz] , [ænd; ənd] [brɪŋ]
a half cupful of good stock , a half cupful of strained tomatoes , and bring
一个 一半 一杯 的 好的 库存 , 一个 一半 一杯 的 紧张 西红柿 , 和 带来
[tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
to a boil .
到 一个 熬 .

半杯优质高汤，半杯滤干的番茄，煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] .
Add a half teaspoonful of salt and a dash of cayenne .
添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 辣椒 .

加入半茶匙盐和少许辣椒粉。

[streɪn] .
Strain .
拉紧 .

拉紧。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [streɪn] [ə'gen] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃeri] .
Stir until boiling , strain again and add four tablespoonfuls of sherry .
搅拌 直到 沸腾 , 拉紧 再次 和 添加 四 汤匙 的 雪利酒 .

搅拌至沸腾，再次过滤，加入四汤匙雪利酒。

['kʊkɪŋ] [ɒv; əv] [egz]
COOKING OF EGGS
烹饪 的 鸡蛋

鸡蛋的烹饪

['eni] ['sɪŋg(ə)l] [fuːd] [kən'teɪnɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] ['elɪmənts] ['nesəsəri] [tuː; tə] [sə'plaɪ] [ðə; ði] [rɪ'kwaɪərmənts]
Any single food containing all the elements necessary to supply the requirements
任何 单身的 食物 包含 全部 这 元素 必要的 到 供应 这 要求
[ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɒdi] [ɪz] [kɔːld] [ə; eɪ] [kəm'pliːt] [ɔː(r)] ['tɪpɪk(ə)l] [fuːd] .
of the body is called a complete or typical food .
的 这 身体 是 称为 一个 完全的 或者 典型的 食物 .

任何一种含有满足人体所需全部营养元素的食物都被称为完全食物或典型食物。

[mɪlk] [ænd; ənd] [egz] [ɑː(r); ə(r)] ['friːkwəntli] [səʊ] [kɔːld] ,
Milk and eggs are frequently so called ,
牛奶 和 鸡蛋 是 频繁地 所以 称为 ,

牛奶和鸡蛋经常被称为，

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [sə'steɪn] [ðə; ði] [jʌŋ] ['ænɪmlz] [ɒv; əv] [ðeə(r)] [kaɪnd] ['djʊərɪŋ] [ə; eɪ] ['pɪəriəd] [ɒv; əv] ['ræpɪd] [grəʊθ] .
because they sustain the young animals of their kind during a period of rapid growth .
因为 他们 维持 这 年轻的 动物 的 他们的 种类 期间 一个 时期 的 迅速的 生长 .

因为它们在幼年时期为同类提供营养。

[ˌnevəðə'les] , ['naɪðə(r)] [ɒv; əv] [ðiːz] [fuːdz] [fɔːmz] [ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] ['daɪət] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['hjuːmən] ['ædʌlt; ə'dʌlt] .
Nevertheless , neither of these foods forms a perfect diet for the human adult .
尽管如此 , 两者都不 的 这些 食物 表格 一个 完美的 饮食 为了 这 人类 成人 .

然而，这两种食物都不能构成成年人的完美膳食。

[bəuθ] [ɑː(r); ə(r)] ['haɪli] [nju'trɪʃəs] , [bʌt; bət] [ˌɪnkəm'pliːt] .
Both are highly nutritious , but incomplete .
两个都 是 高度 营养丰富的 , 但 未完成 .

两者都营养丰富，但都不完全。

[sɜːvd] [wɪð] [bred] [ɔː(r)] [raɪs] ,
Served with bread or rice ,
服务 和 面包 或者 米 ,

配面包或米饭食用。

[ðeɪ] [fɔːm] [æn; ən] ['ædmərəb(ə)l] [miːl] [ænd; ənd] [wʌn] [ðæt] [ɪz] [nju'trɪʃəs] [ænd; ənd] ['iːzəli] [daɪ'dʒestɪd] .
they form an admirable meal and one that is nutritious and easily digested .
他们 形式 一个 令人钦佩的 一顿饭 和 一 那 是 营养丰富的 和 容易地 消化 .

它们构成了一顿美味的餐食，营养丰富且易于消化。

[ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [egz] , ['ɔːlməʊst] [pjʊə(r)] ['ælbjʊmɪn] , [ɪz] [nju'trɪʃəs] , [ænd; ənd] ,
The white of eggs , almost pure albumin , is nutritious , and ,
这 白色的 的 鸡蛋 , 几乎 纯的 白蛋白 , 是 营养丰富的 , 和 ,

蛋清几乎完全由蛋白组成，营养丰富，而且

[wen] [kʊkt] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [æt; ət] - [dɪ'griːz] ['færənhaɪt] ,
when cooked in water at 170 degrees Fahrenheit ,
什么时候 煮熟 在 水 在 - 学位 华氏度 ,

在华氏170度的水中煮熟时，

[rɪ'kwaɪəz] [les] [taɪm] [fɔː(r); fə(r)] ['pɜːfɪkt] [daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] [rɔː] [eg] .
requires less time for perfect digestion than a raw egg .
需要 较少的 时间 为了 完美的 消化 比 一个 生的 蛋 .

与生鸡蛋相比，它完全消化所需的时间更短。

[ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hɑːd] - [bɔɪld] [eg] [ɪz] [tʌf] [ænd; ənd] [kwaɪt] [ɪn'sɒljəb(ə)l] .
The white of a hard - boiled egg is tough and quite insoluble .
这 白色的 的 一个 难的 - 煮沸 蛋 是 艰难的 和 相当 不溶 .

煮熟的鸡蛋蛋白质地坚韧，几乎不溶于水。

[ðə; ði] [jəʊk] , [haʊ'evə(r)] , [ɪf] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [hæz; həz] [biːn] [dʌn] ['keəfəli] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ,
The yolk , however , if the boiling has been done carefully for twenty minutes ,
这 蛋黄 , 然而 , 如果 这 沸腾 有 到过 完毕 小心 为了 二十 分钟 ,

然而，如果蛋黄煮了二十分钟，并且煮得非常仔细，那么

[ɪz] ['miːli] [ænd; ənd] ['iːzəli] [daɪ'dʒestɪd] .
is mealy and easily digested .
是 粉状 和 容易地 消化 .

质地粉状，易于消化。

[fraɪd] [egz] , [nəʊ]['mætə(r)] [wɒt] [fæt][ɪz] [juːst] , [ɑː(r); ə(r)] [hɑːd] , [tʌf] [ænd; ənd][ɪn'sɒljəb(ə)l] .
Fried eggs , no matter what fat is used , are hard , tough and insoluble .
油煎 鸡蛋 , 不 事情 什么 胖的 是 用过的 , 是 难的 , 艰难的 和 不溶 .

无论使用什么油脂，煎蛋都会变得又硬又韧，而且不溶于水。

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [kʊks] [æt; ət] [ə; eɪ] ['ləʊə(r)] ['temprətʃə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [waɪt] ,
The yolk of an egg cooks at a lower temperature than the white ,
这 蛋黄 的 一个 蛋 厨师 在 一个 降低 温度 比 这 白色的 ,

蛋黄的烹饪温度比蛋白低。

[ænd; ənd] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['riːz(ə)n] [æn; ən] [eg] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [bɔɪld] [ən'les] [ðə; ði] [jəʊk] [ə'ləʊn] [ɪz]
and for this reason an egg should not be boiled unless the yolk alone is
和 为了 这 原因 一个 蛋 应该 不是 是 煮沸 除非 这 蛋黄 独自的 是
[tuː; tə] [biː; bi] [juːst] .
to be used .
到 是 用过的 .

因此，除非只使用蛋黄，否则不应该煮鸡蛋。

[ten] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd] [tuː; tə] [weɪ] [ə; eɪ] [paʊnd] , [ænd; ənd] , [ən'les] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]
Ten eggs are supposed to weigh a pound , and , unless they are
十 鸡蛋 是 据称 到 称重 一个 磅 , 和 , 除非 他们 是
[ʌn'juːʒuəli; ʌn'juːʒəli] [lɑːdʒ] [ɔː(r)] [smɔːl] ,
unusually large or small ,
异常地 大的 或者 小的 ,

十个鸡蛋的重量应该为一磅，除非它们特别大或特别小，

[ðɪs] [ɪz] [kwaɪt] [kə'rekt] .
this is quite correct .
这 是 相当 正确的 .

完全正确。

[egz] [kən'teɪn] [frɒm; frəm] - [tuː; tə] - [pə(r)] [sent] .
Eggs contain from 72 to 84 per cent .
鸡蛋 包含 从 - 到 - 每 中心 .

鸡蛋中含有72%至84%的蛋白质。

[ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ə'baʊt] - [tuː; tə] - [pə(r)] [sent] .
of water , about 12 to 14 per cent .
的 水 , 关于 - 到 - 每 中心 .

含水量约为 12% 至 14%。

[ɒv; əv] [ælb'juːmɪnɔɪdz] .
of albuminoids .
的 白蛋白 .

白蛋白类物质。

[ðə; ði] [jəʊk] [ɪz] [kwaɪt] [rɪtʃ] [ɪn] [fæt] ; [ðə; ði] [waɪt] [dɪ'fɪʃ(ə)nt] .
The yolk is quite rich in fat ; the white deficient .
这 蛋黄 是 相当 富有的 在 胖的 ; 这 白色的 不足 .

蛋黄脂肪含量很高；蛋白脂肪含量很低。

[ðeɪ] ['ɔːlsəʊ] [kən'teɪn] ['mɪnərəl] ['mætə(r)] [ænd; ənd] [ɪk'stræktɪvz] .
They also contain mineral matter and extractives .
他们 还 包含 矿物 事情 和 提取物 .

它们还含有矿物质和提取物。

[tuː; tə] [ˌæsə'teɪn] [ðə; ði] ['freʃnəs] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ,

To ascertain the freshness of an egg without breaking it ,

到 探明 这 新鲜 的 一个 蛋 没有 打破 它 ，

如何在不打破鸡蛋的情况下判断其新鲜度，

[həʊld][jɔː(r); jə(r)][hænd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [eg] [tə'wɔːd] [ə; eɪ] [braɪt] [lait] [ɔː(r)][ðə; ði][sʌn] [ænd; ənd] [lʊk] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] .

hold your hand around the egg toward a bright light or the sun and look through it .

抓住 你的 手 大约 这 蛋 朝向 一个 明亮的 光 或者 这 太阳 和 看 通过 它 .

将手放在鸡蛋周围，对着强光或太阳，透过鸡蛋观察。

[ɪf] [ðə; ði][jəʊk] [ə'pɪəz] [kwaɪt] [raʊnd] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] [klɪə(r)] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [freʃ] .

If the yolk appears quite round and the white clear , it is fresh .

如果 这 蛋黄 出现 相当 圆形的 和 这 白色的 清除 ， 它 是 新鲜的 .

如果蛋黄看起来相当圆润，蛋白清澈透明，那就是新鲜的。

[ɔː(r)] , [ɪf] [juː; jʊ] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['bʌkɪt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [fɔːls] [ɒn][ɪts][saɪd] ,

Or , if you put it in a bucket of water and it falls on its side ,

或者 ，如果 你 放 它 在 一个 桶 的 水 和 它 瀑布 在 它是 边 ，

或者，如果你把它放在一桶水里，它侧翻了，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [freʃ] .

it is fresh .

它 是 新鲜的 .

它很新鲜。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [sɔːt] [ɒv; əv] ['tɒpl] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , ['stændɪŋ] [ɒn][ɪts][end] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['feəli] [freʃ] ,

If it sort of topples in the water , standing on its end , it is fairly fresh ,

如果 它 种类 的 倾倒 在 这 水 ， 常设 在 它是 结尾 ， 它 是 相当 新鲜的 ，

如果它在水中倾斜，竖立起来，说明它还比较新鲜。

[bʌt; bət] , [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [fləʊts] , [bɪ'weə(r)][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] .

but , if it floats , beware of it .

但 ，如果 它 浮标 ， 提防 的 它 .

但是，如果它漂浮在水面上，就要小心了。

[ðə; ði] [ʃel] [ɒv; əv][ə; eɪ] [freʃ] [eg] [lʊks] [dʌl] [ænd; ənd] ['pɔːrəs] .

The shell of a fresh egg looks dull and porous .

这 壳 的 一个 新鲜的 蛋 看起来 乏味的 和 多孔 .

新鲜鸡蛋的蛋壳看起来暗淡无光且多孔。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə][eɪdʒ] , [ðə; ði] [ʃel] [teɪks] [ɒn][ə; eɪ] ['ʃaɪni] [ə'pɪərəns] .

As it begins to age , the shell takes on a shiny appearance .

作为 它 开始 到 年龄 ， 这 壳 需要 在 一个 闪亮的 外貌 .

随着时间推移，贝壳会呈现出光泽。

[ɪf] [æn; ən] [eg] [ɪz] [kept] ['eni] [leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv] [taɪm] , [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ɪts]['wɔːtə(r)] [ɪ'væpəreɪts] ,

If an egg is kept any length of time , a portion of its water evaporates ,

如果 一个 蛋 是 保留 任何 长度 的 时间 ， 一个 部分 的 它是 水 蒸发 ，

鸡蛋如果存放一段时间，一部分水分就会蒸发掉。

[wɪtʃ] [liːvz] [ə; eɪ] [speɪs] [ɪn][ðə; ði] [ʃel] , [ænd; ənd][ðə; ði] [eg] [wɪl] " ['ræt(ə)l] .

which leaves a space in the shell , and the egg will " rattle .

哪个 树叶 一个 空间 在 这 壳 ， 和 这 蛋 将要 " 嘎嘎作响 .

这样会在蛋壳上留下一个空隙，鸡蛋就会“发出沙沙声”。

" [æn; ən] [eg] [ðæt] ['rætl] [meɪ] [biː; bi] ['pɜːfɪktli] [gʊd] , [ænd; ənd] [stɪl] [nɒt] ['æbsəluːtli] [freʃ] .

" An egg that rattles may be perfectly good , and still not absolutely fresh .

" 一个 蛋 那 嘎嘎作响 可能 是 完美 好的 ， 和 仍然 不是 绝对地 新鲜的 .

“一颗会发出沙沙声的鸡蛋可能完全没问题，但仍然不是绝对新鲜的。”

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [egz]
TO PRESERVE EGGS
到 保存 鸡蛋

保存鸡蛋

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [egz] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈəʊnli] [ˈnesəsəri] [tuː; tə] [kləʊz] [ðə; ði] [pɔːrz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ʃelz] .
To preserve eggs it is only necessary to close the pores of the shells .
到 保存 鸡蛋 它 是 仅有的 必要的 到 关闭 这 毛孔 的 这 贝壳 .

保存鸡蛋只需封闭蛋壳上的气孔即可。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] [baɪ] [ˈdɪpɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˈmeltɪd] [ˈpærəfɪn] , [ɔː(r)] [ˈpækɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [sɔːlt] ,
This may be done by dipping them in melted paraffine , or packing them in salt ,
这 可能 是 完毕 经过 浸渍 他们 在 融化 石蜡 , 或者 包装 他们 在 盐 ,

这可以通过将它们浸入融化的石蜡中，或用盐包裹来实现。

[smɔːl] [endz] [daʊn] ; [ɔː(r)] [pæk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [keg] [ænd; ənd] [ˈkʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [braɪn] ;
small ends down ; or pack them in a keg and cover them with brine ;
小的 结束 向下 ; 或者 盒 他们 在 一个 桶 和 覆盖 他们 和 盐水 ;

小头朝下；或者装进桶里，用盐水浸泡；

[ɔː(r)] [pæk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [keg] , [smɔːl] [endz] [daʊn] [ænd; ənd] [ˈkʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [laɪm] [ˈwɔːtə(r)] ;
or pack them in a keg , small ends down and cover them with lime water ;
或者 盒 他们 在 一个 桶 , 小的 结束 向下 和 覆盖 他们 和 酸橙 水 ;

或者将它们装入木桶，小头朝下，并用石灰水覆盖；

[ðɪs] [nɒt] [ˈəʊnli] [prəˈtekts] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [eə(r)] , [bʌt; bət] [ækts] [æz; əz] [ə; eɪ] [ˈdʒɜːmɪsaɪd] .
this not only protects them from the air , but acts as a germicide .
这 不是 仅有的 保护 他们 从 这 空气 , 但 行为 作为 一个 杀菌剂 .

这不仅可以保护它们免受空气侵害，而且还能起到杀菌作用。

[egz] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [pækt] [fɔː(r); fə(r)] [ˈwɪntə(r)] [juːz] [ˈleɪtə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [ˈmɪd(ə)l] [ɒv; əv] [meɪ]
Eggs should not be packed for winter use later than the middle of May
鸡蛋 应该 不是 是 包装 为了 冬天 使用 之后 比 这 中间 的 可能
[ɔː(r)] [ˈɜːlɪə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [fɜːst] [ɒv; əv] [ˈeɪprəl] .
or earlier than the first of April .
或者 早些时候 比 这 第一的 的 四月 .

鸡蛋的包装时间不应晚于五月中旬或早于四月初，以备冬季使用。

[weə(r)] [lɑːdʒ] [kˈwɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [jəʊk] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,
Where large quantities of the yolks are used ,
在哪里 大的 数量 的 这 蛋黄 是 用过的 ,

当使用大量蛋黄时，

[ðə; ði] [ˈwaɪts] [meɪ] [biː; bi] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [ænd; ənd] [kept] [ɪn] [glɑːs] [ˈbɒtlz] [ɔː(r)] [dʒˈɑːz] .
the whites may be evaporated and kept in glass bottles or jars .
这 白人 可能 是 蒸发 和 保留 在 玻璃 瓶子 或者 罐子 .

蛋白可以蒸发后保存在玻璃瓶或玻璃罐中。

[spred] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [ˈstəʊnweə(r)] [ɔː(r)] [ˈgrænɪt] [pleɪt] [ænd; ənd] [əˈlaʊ] [ðem; ðəm] [tuː; tə]
Spread them out on a stoneware or granite plate and allow them to
传播 他们 出去 在 一个 石器 或者 花岗岩 盘子 和 允许 他们 到
[ɪˈvæpəreɪt] [æt; ət] [ðə; ði] [maʊθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kuːl] [ˈʌv(ə)n] .
evaporate at the mouth of a cool oven .
蒸发 在 这 嘴 的 一个 凉爽的 烤箱 .

将它们摊放在陶器或花岗岩盘子上，放在冷烤箱口处蒸发。

[wen] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃə(r)] [ɪz] [ˈpɜːfɪktli] [draɪ] , [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [əˈweɪ] .
When the mixture is perfectly dry , put it away .
什么时候 这 混合物 是 完美 干燥 , 放 它 离开 .

等混合物完全干燥后，将其收起来。

[ðɪs] ['paʊdə(r)][ɪz]['keɪpəb(ə)l][ɒv; əv] ['teɪkɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [ðæt] [hæz; həz] [biːn]
This powder is capable of taking up the same amount of water that has been
这 粉末 是 有能力的 的 采取 向上 这 相同的 数量 的 水 那 有 到过
[ɪ'væpəreɪtɪd] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] ,
evaporated from it ,
蒸发 从 它 ，

这种粉末能够吸收与自身蒸发量相同的水分。

[ænd; ənd] [meɪ] [ðen] [biː; bi] [juːst] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [freʃ] ['waɪts] .
and may then be used the same as fresh whites .
和 可能 然后 是 用过的 这 相同的 作为 新鲜的 白人 .

然后就可以像新鲜白面包一样使用。

[egz] [ænd; ənd] [krʌm]
EGGS AND CRUMBING
鸡蛋 和 碎屑

鸡蛋和面包屑

[tuː; tə][duː; də] [ðɪs] [sək'sesfəli] [wʌn][mʌst; məst][prɪ'peə(r)][ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] [nɒt] [juːz][ðə; ði]
To do this successfully one must prepare a mixture , and not use the
到 做 这 成功地 一 必须 准备 一个 混合物 ， 和 不是 使用 这
[eg] [ə'ləʊn] .
egg alone .
蛋 独自的 .

要成功做到这一点，必须准备混合物，而不能单独使用鸡蛋。

[ɪf] [æn; ən] [eg] ['mɪkstʃə(r)][ɔː(r)][ə; eɪ] [krɒ'ket] [ɪz] [dip] [ɪn]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [rəʊld] [ɪn]['krækə(r)]
If an egg mixture or a croquette is dipped in beaten egg and rolled in cracker
如果 一个 蛋 混合物 或者 一个 炸丸子 是 浸入 在 被打败 蛋 和 滚动 在 饼干
[krʌmz] [ænd; ənd] [drɒpt] ['ɪntuː][fæt] ,
crumbs and dropped into fat ,
面包屑 和 掉落 进入 胖的 ，

如果将蛋液或炸丸子蘸上打散的鸡蛋液，再裹上饼干屑，然后放入油脂中，

[ˌaɪ 'tiː] ['ɔːlweɪz] [hæz; həz][ə; eɪ] ['griːsi] ['kʌvərɪŋ] .
it always has a greasy covering .
它 总是 有 一个 腻 覆盖 .

它表面总是油腻腻的。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [rɒŋ] [wei] .
This is the wrong way .
这 是 这 错误的 方式 .

这是错误的方法。

[tuː; tə][duː; də][ˌaɪ 'tiː] [sək'sesfəli] [ænd; ənd][hæv; həv][ðə; ði]['ɑːtɪk(ə)lz] ['hænsəm] , [biːt] [ðə; ði] [eg]
To do it successfully and have the articles handsome , beat the egg
到 做 它 成功地 和 有 这 文章 英俊的 ， 打 这 蛋
[ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] ,
until well mixed ,
直到 出色地 混合 ，

为了成功制作出美观的成品，要将鸡蛋打散至充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ]
add a teaspoonful of olive oil , a tablespoonful of water and a dash
添加 一个 一茶匙 的 橄榄 油 ， 一个 一汤匙 的 水 和 一个 短跑
[ɒv; əv]['pepə(r)] .
of pepper .
的 胡椒 .

加入一茶匙橄榄油、一汤匙水和少许胡椒粉。

[dɪp] [ðə; ði] ['ɑːtɪk(ə)lz] ['ɪntuː] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] ,
Dip the articles into this mixture ,
蘸 这 文章 进入 这 混合物 ，

将物品浸入这种混合物中，

[ænd; ənd] [ðen] [drɒp] [ðem; ðəm] [ɒn] [kwaɪt] [ə; eɪ] [θɪk] [bed] [ɒv; əv] ['aɪðə(r)] ['sɪftɪd] [draɪ] [bred] [krʌmz]
and then drop them on quite a thick bed of either sifted dry bread crumbs
和 然后 降低 他们 在 相当 一个 厚的 床 的 任何一个 筛过的 干燥 面包 面包屑
[ɔː(r)] [sɒft] [waɪt] [bred] [krʌmz] .
or soft white bread crumbs .
或者 柔软的 白色的 面包 面包屑 .

然后将它们放在厚厚的过筛干面包屑或软白面包屑上。

[ai] [prɪ'fɜː(r)] ['sɪftɪd] [draɪ] [bred] [krʌmz] [fɔː(r); fə(r)] [krəu'kets] ,
I prefer sifted dry bread crumbs for croquettes ,
我 更喜欢 筛过的 干燥 面包 面包屑 为了 炸丸子 ，

我喜欢用过筛的干面包屑来做炸丸子。

[ænd; ənd] [sɒft] [waɪt] [krʌmz] [fɔː(r); fə(r)] ['lɒbstə(r)] ['kʌtlits] [ænd; ənd] ['devəld] [kræbz] .
and soft white crumbs for lobster cutlets and deviled crabs .
和 柔软的 白色的 面包屑 为了 龙虾 肉饼 和 魔鬼 螃蟹 .

以及用于制作龙虾排和蟹肉棒的柔软白色面包屑。

[ʃɜːd] [egz]
SHIRRED EGGS
褶皱 鸡蛋

煎蛋

['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəms] [ɒv; əv] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['dɪʃɪz] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [freʃ]
Cover the bottoms of individual dishes with a little butter and a few fresh
覆盖 这 底部 的 个人 菜肴 和 一个 小的 黄油 和 一个 很少 新鲜的
[bred] [krʌmz] ;
bread crumbs ;
面包 面包屑 ；

在各个盘子的底部涂上少许黄油，再撒上一些新鲜面包屑；

[drɒp] ['ɪntuː] [iːtʃ] [dɪʃ] [tuː] [freʃ] [egz] ;
drop into each dish two fresh eggs ;
降低 进入 每个 盘子 二 新鲜的 鸡蛋 ；

每个盘子里放入两个新鲜鸡蛋；

[stænd] [ðɪs] [dɪʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['waɪts]
stand this dish in a pan of hot water and cook in the oven until the whites
站立 这 盘子 在 一个 平底锅 的 热的 水 和 厨师 在 这 烤箱 直到 这 白人
[ɑː(r); ə(r)] " [set] .
are " set .
是 " 放 .

将这道菜放入一锅热水中，然后在烤箱中煮至蛋白凝固。

" [pʊt] [ə; eɪ] ['taɪni] [bɪt] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [iːtʃ] ,
" Put a tiny bit of butter in the middle of each ,
" 放 一个 微小的 少量 的 黄油 在 这 中间 的 每个 ，

在每个蛋糕中间放一小块黄油，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['dʌstɪŋ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
and a dusting of salt and pepper .
和 一个 除尘 的 盐 和 胡椒 .

再撒上少许盐和胡椒粉。

[egz] [ˌmɛksɪ'kɑːnə]
EGGS MEXICANA
鸡蛋 墨西哥人

墨西哥鸡蛋

[pʊt] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] .
Put two tablespoonfuls of butter in a saucepan .
放 二 汤匙 的 黄油 在 一个 平底锅 .

在平底锅里放入两汤匙黄油。

[ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz]
Add four tablespoonfuls of finely chopped onion and shake until the onion is
添加 四 汤匙 的 精细地 切碎 洋葱 和 摇 直到 这 洋葱 是
[sɒft] , [bʌt; bət] [nɒt] [braʊn] .
soft , but not brown .
柔软的 , 但 不是 棕色的 .

加入四汤匙切碎的洋葱，摇晃至洋葱变软，但不要变成褐色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] ['spæniʃ] ['pepəz] [kʌt] [ɪn] [strɪps] ,
Then add four Spanish peppers cut in strips ,
然后 添加 四 西班牙语 辣椒 切 在 条状物 ,

然后加入四个切成条状的西班牙辣椒，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] ;
a dash of red pepper and a half pint of tomatoes ;
一个 短跑 的 红色的 胡椒 和 一个 一半 品脱 的 西红柿 ;

少许红辣椒和半品脱西红柿；

[ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɪn] ['rɑːðə(r)] ['sɒlɪd] ['piːsɪz] .
the tomatoes should be in rather solid pieces .
这 西红柿 应该 是 在 相当 坚硬的 件 .

西红柿应该切成比较大块的。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Add a seasoning of pepper and salt .
添加 一个 调料 的 胡椒 和 盐 .

加入胡椒粉和盐调味。

[let] [ðɪs] [kʊk] ['sləʊli] [waɪl] [juː; jʊ] [ʃɜː(r)] [ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [egz] .
Let this cook slowly while you shir the desired quantity of eggs .
让 这 厨师 缓慢地 尽管 你 衬衫 这 想要的 数量 的 鸡蛋 .

在加入所需量的鸡蛋的同时，让它慢慢煮熟。

[wen] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] ,
When the eggs are ready to serve ,
什么时候 这 鸡蛋 是 准备好 到 服务 ,

鸡蛋煮好后即可食用。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [ðɪs] [sɔːs] [æt; ət] [iːtʃ] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] ,
put two tablespoonfuls of this sauce at each side of the dish ,
放 二 汤匙 的 这 酱 在 每个 边 的 这 盘子 ,

在菜肴两侧各放两汤匙这种酱汁，

[ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
and send at once to the table .
和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

立即送上桌。

[egz] [ɒn] [ə; eɪ] [pleɪt]
EGGS ON A PLATE
鸡蛋 在 一个 盘子

盘子里的鸡蛋

[rʌb] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
Rub the bottom of a baking dish with butter .
擦 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 和 黄油 .

在烤盘底部涂抹黄油。

[dʌst] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Dust it lightly with salt and pepper .
灰尘 它 轻轻 和 盐 和 胡椒 .

轻轻撒上盐和胡椒粉。

[breɪk] [ɪn][æz; əz]['meni] [freʃ] [egz] [æz; əz][rɪ'kwaɪəd] .
Break in as many fresh eggs as required .
休息 在 作为 许多 新鲜的 鸡蛋 作为 必需的 .

打入所需数量的新鲜鸡蛋。

[stænd][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][faɪv] ['mɪnɪts] ,
Stand the dish in a basin of water and cook in the oven five minutes ,
站立 这 盘子 在 一个 盆地 的 水 和 厨师 在 这 烤箱 五 分钟 ,

将菜肴放入一盆水中，然后在烤箱中烤五分钟。

[ɔː(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['waɪts] [ɑː(r); ə(r)] " [set] .
or until the whites are " set .
或者 直到 这 白人 是 " 放 .

或者直到蛋白“凝固”。

" [waɪl] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] ,
" While these are cooking ,
" 尽管 这些 是 烹饪 ,

“当这些食材在烹饪时，

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd] [ʃeɪk] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː]
put two tablespoonfuls of butter in a pan and shake over the fire until it
放 二 汤匙 的 黄油 在 一个 平底锅 和 摇 超过 这 火 直到 它
[braʊnz] .
browns .
棕色 .

在平底锅中放入两汤匙黄油，放在火上摇晃，直到黄油变成棕色。

[wen] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] , [beɪst] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [braʊn] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [send]
When the eggs are done , baste them with the browned butter , and send
什么时候 这 鸡蛋 是 完毕 , 绷 他们 和 这 棕色 黄油 , 和 发送
[tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
to the table .
到 这 桌子 .

鸡蛋煮熟后，刷上焦香黄油，即可上桌。

[egz] [diː] [le'seps]
EGGS DE LESSEPS
鸡蛋 德语 小家伙们

鸡蛋

[ʃɜː(r)][ðə; ði] [egz] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd] .
Shir the eggs as directed .
希尔 这 鸡蛋 作为 指导 .

按照说明将鸡蛋煮熟。

[hæv; həv] ['redi] , ['keəfəli] [bɔɪld] , [tuː] [sets][ɒv; əv] [kɑːvz] - [breɪnz] ; [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː]['slaɪsɪz] ;
Have ready , carefully boiled , two sets of calves ' brains ; cut them into slices ;
有 准备好 , 小心 煮沸 , 二 套 的 小牛 - 大脑 ; 切 他们 进入 切片 ;

准备好两份煮熟的小牛脑，切成片；

[pʊt] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['slaɪsɪz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔː(r)]['əʊvə(r)] [braʊn] ['bʌtə(r)]
put two or three slices between the eggs , and then pour over browned butter
放 二 或者 三 切片 之间 这 鸡蛋 , 和 然后 倒 超过 棕色 黄油
[sɔːs] .
sauce .
酱 .

在鸡蛋之间放两三片面包，然后淋上棕色黄油酱。

[egz] ['maɪər,bɪr]
EGGS MEYERBEER
鸡蛋 迈耶啤酒

鸡蛋迈耶啤酒

[tuː; tə] [iːtʃ] [hɑːf]['dʌz(ə)n] [egz] [ə'laʊ] [θriː] [læmz] - ['kɪdniz] .
To each half dozen eggs allow three lambs ' kidneys .
到 每个 一半 打 鸡蛋 允许 三 羔羊 - 肾脏 .

每半打鸡蛋配三个羊肾。

[brɔɪl] [ðə; ði] ['kɪdniz] .
Broil the kidneys .
烤 这 肾脏 .

将肾脏烤熟。

[ʃɜː(r)][ðə; ði] [egz] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɪn][ðə; ði][fɜːst] ['resəpi] .
Shir the eggs as directed in the first recipe .
希尔 这 鸡蛋 作为 指导 在 这 第一的 食谱 .

按照第一个食谱中的说明将鸡蛋打散。

[wen] [dʌn] , [pʊt][hɑːf][ə; eɪ] ['kɪdni] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [pleɪt] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)] [sɔːs]
When done , put half a kidney on each side of the plate and pour over sauce
什么时候 完毕 , 放 一半 一个 肾 在 每个 边 的 这 盘子 和 倒 超过 酱
[ˌpɛrɪ'gɜː] .
Perigueux .
佩里格克斯 .

完成后，将半个肾脏放在盘子的两侧，然后淋上佩里格酱汁。

[egz]
EGGS
鸡蛋

鸡蛋

[ə; eɪ] [lɑː] [rɛn]
A LA REINE
一个 洛杉矶 纯种

女王

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [tʃɒpt] [kəʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn]
1 / 2 pint of chopped cold cooked chicken
1 / 2 品脱 的 切碎 寒冷的 煮熟 鸡

半品脱切碎的冷熟鸡肉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kæn; kən][ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz]
1 / 2 can of mushrooms
1 / 2 能 的 蘑菇

半罐蘑菇

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 tablespoonfuls of butter
2 汤匙 的 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 tablespoonfuls of flour
2 汤匙 的 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk]
1 / 2 pint of milk
1 / 2 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[juːz][ˈɔːd(ə)n(ə)ri] [ˈʃɜːrɪŋ] [ˈdɪʃɪz] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [egz] ; [ˈbʌtə(r)][ðem; ðəm] , [breɪk] [ˈɪntuː] [iːtʃ] [wʌn] [eg] ,
Use ordinary shirring dishes for the eggs ; butter them , break into each one egg ,
使用 普通的 褶皱 菜肴 为了 这 鸡蛋 ; 黄油 他们 , 休息 进入 每个 一 蛋 ,

使用普通的煎蛋碟盛放鸡蛋；在碟子上涂抹黄油，将鸡蛋打入每个碟子中，

[stænd] [ðiːz] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][ʌnˈtɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] " [set] .
stand these in a pan of boiling water and in the oven until they are " set .
站立 这些 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 和 在 这 烤箱 直到 他们 是 " 放 .

将它们放入沸水锅中，然后放入烤箱中，直到它们"凝固"。

" [rʌb] [ðə; ði][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ˈflaʊə(r)][təˈgeðə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][mɪlk] , [stɜː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][sɔːlt] ,
" Rub the butter and flour together , add the milk , stir until boiling , add the salt ,
" 擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 牛奶 , 搅拌 直到 沸腾 , 添加 这 盐 ,

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶，搅拌至沸腾，加入盐，

[ˈpepə(r)] , [tʃɒpt] [ˈtʃɪkɪn] [ænd; ənd] [ˈmʌʃrʊmz] ,
pepper , chopped chicken and mushrooms ,
胡椒 , 切碎 鸡 和 蘑菇 ,

胡椒粉、鸡丁和蘑菇

[ænd; ənd][pʊt][wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ðɪs] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [eg] [ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns] [tuː; tə][ðə; ði][ˈteɪb(ə)l] .
and put one tablespoonful of this on top of each egg and send at once to the table .
和 放 一 一汤匙 的 这 在 顶部 的 每个 蛋 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

在每个鸡蛋上放一汤匙这种酱汁，然后立即上桌。

[ðɪs] [ɪz][ˈɔːlsəʊ][naɪs] [ɪf] [juː; jʊ][pʊt][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][ɪn][ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] ,
This is also nice if you put a tablespoonful of the mixture in the bottom of the dish ,
这 是 还 好的 如果 你 放 一个 一汤匙 的 这 混合物 在 这 底部 的 这 盘子 ,

如果在盘子底部放一汤匙混合物，效果也不错。

[breɪk] [ðə; ði] [eg] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ðen] [æt; ət] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] [pʊt] [ə'nʌðə(r)] ['teɪblˌspuːnfʊl]
break the egg into it , and then at serving time put another tablespoonful
休息 这 蛋 进入 它 , 和 然后 在 服务 时间 放 其他 一汤匙
['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .
over the top .
超过 这 顶部 .

将鸡蛋打入其中，然后在上菜时再在上面放一汤匙。

[egz] [ˌeɪ 'juː] [mi'rwɑːr]
EGGS AU MIROIR
鸡蛋 澳大利亚 镜子

镜前鸡蛋

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['grænɪtˌweə] [ɔː(r)]['sɪlvə(r)]['plætə(r)] [wɪð] [freʃ] [bred] [krʌmz] ,
Cover the bottom of a graniteware or silver platter with fresh bread crumbs ,
覆盖 这 底部 的 一个 花岗岩制品 或者 银 拼盘 和 新鲜的 面包 面包屑 ,

在陶盘或银盘底部铺上一层新鲜面包屑，

[breɪk] [ɪn][æz; əz] ['meni] [egz] [æz; əz][ɑː(r); ə(r)] ['niːdɪd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [p'ɜːsənz] [tuː; tə]
break in as many eggs as are needed for the number of persons to
休息 在 作为 许多 鸡蛋 作为 是 需要 为了 这 数字 的 人 到
[biː; bi] [sɜːvd] .
be served .
是 服务 .

根据用餐人数，打入所需数量的鸡蛋。

[pʊt]['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)][hɪə(r)][ænd; ənd][ðeə(r)] ,
Put bits of butter here and there ,
放 比特 的 黄油 这里 和 那里 ,

这里那里放点黄油，

[stænd][ðə; ði]['plætə(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ðə; ði] [egz]
stand the platter over a baking pan of hot water in the oven until the eggs
站立 这 拼盘 超过 一个 烘烤 平底锅 的 热的 水 在 这 烤箱 直到 这 鸡蛋
[ɑː(r); ə(r)] " [set] ,
are " set ,
是 " 放 ,

将盘子放在装有热水的烤盘上，放入烤箱，直到鸡蛋凝固。

" [dʌst] [ðem; ðəm] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][send][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
" dust them with salt and pepper and send them to the table .
" 灰尘 他们 和 盐 和 胡椒 和 发送 他们 到 这 桌子 .

撒上盐和胡椒粉，然后端上桌。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] [ˌpeɪ'zæn]
EGGS A LA PAYSANNE
鸡蛋 一个 洛杉矶 农民

乡村风味鸡蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kriːm]
1 / 2 cupful of cream
1 / 2 一杯 的 奶油

半杯奶油

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['ʌnjən]
2 tablespoonfuls of grated onion
2 汤匙 的 磨碎的 洋葱

2汤匙磨碎的洋葱

[wʌn] [kləʊv] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk]
1 clove of garlic
1 丁香 的 蒜

1瓣大蒜

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['gɑːlɪk] , [mæʃt] , [tuː; tə] [ðə; ði] [kriːm] ;
Add the onion and the garlic , mashed , to the cream ;
添加 这 洋葱 和 这 蒜 , 捣碎 , 到 这 奶油 ;

将捣碎的洋葱和大蒜加入奶油中;

[pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [breɪk] [ɒn] [tɒp] [ðə; ði] [egz] ,
pour it in the bottom of a baking dish , break on top the eggs ,
倒 它 在 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 , 休息 在 顶部 这 鸡蛋 ,

将其倒入烤盘底部，然后在上面打入鸡蛋。

[dʌst] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
dust with salt and pepper ,
灰尘 和 盐 和 胡椒 ,

撒上盐和胡椒粉，

[stænd] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]
stand the baking dish in a pan of water and cook in the oven until the
站立 这 烘烤 盘子 在 一个 平底锅 的 水 和 厨师 在 这 烤箱 直到 这
[egz] [ɑː(r); ə(r)] " [set] .
eggs are " set .
鸡蛋 是 " 放 .

将烤盘放入一锅水中，然后放入烤箱中煮至鸡蛋凝固。

" [sɜːv] [ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] .
" Serve in the dish in which they are cooked .
" 服务 在 这 盘子 在 哪个 他们 是 煮熟 .

用烹饪它们的器皿盛装即可。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] ['trɪnɪˌdæd]
EGGS A LA TRINIDAD
鸡蛋 一个 洛杉矶 特立尼达

特立尼达风味鸡蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['læmz] ['kɪdniz]
2 lamb's kidneys
2 羊羔的 肾脏

2个羊肾

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [freʃ] [bred] [krʌmz]
1 cupful of fresh bread crumbs
1 一杯 的 新鲜的 面包 面包屑

杯新鲜面包屑

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk]
1 / 2 pint of stock
1 / 2 品脱 的 库存

半品脱汤汁

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ]
1 teaspoonful of kitchen bouquet
1 一茶匙 的 厨房 花束

1茶匙厨房花束

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[splɪt] [ðə; ði] ['kɪdniz] , [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] [tjuːbz] ; [skɔːld][ðem; ðəm] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
Split the kidneys , cut out the tubes ; scald them , drain , and cut them into thin slices .
分裂 这 肾脏 , 切 出去 这 管子 ; 烫伤 他们 , 流走 , 和 切 他们 进入 薄的 切片 .

将肾脏切开，取出肾管；用热水烫一下，沥干水分，切成薄片。

[pʊt] [ðə; ði]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɪdniz] , [tɒs] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['kɪdniz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] ,
Put the butter into a saucepan , add the kidneys , toss until the kidneys are cooked ,
放 这 黄油 进入 一个 平底锅 , 添加 这 肾脏 , 折腾 直到 这 肾脏 是 煮熟 ,

将黄油放入平底锅中，加入腰子，翻炒至腰子煮熟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [stɒk] , ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ; [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
then add the flour , stock , kitchen bouquet , salt and pepper ; stir until boiling .
然后 添加 这 面粉 , 库存 , 厨房 花束 , 盐 和 胡椒 ; 搅拌 直到 沸腾 .

然后加入面粉、高汤、香料混合物、盐和胡椒粉；搅拌至沸腾。

[griːs] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['grænɪt] [ɔː(r)]['sɪlvə(r)]['plætə(r)] , [breɪk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [egz] ,
Grease a shallow granite or silver platter , break into it the eggs ,
润滑脂 一个 浅的 花岗岩 或者 银 拼盘 , 休息 进入 它 这 鸡蛋 ,

在浅花岗岩或银盘上抹油，将鸡蛋打入盘中，

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ðə; ði] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][stænd][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ðə; ði] [egz]
sprinkle over the bread crumbs and stand them in the oven until the eggs
撒 超过 这 面包 面包屑 和 站立 他们 在 这 烤箱 直到 这 鸡蛋
[ɑː(r); ə(r)] " [set] ,
are " set ,
是 " 放 ,

撒上面包屑，然后放入烤箱，直到鸡蛋凝固。

" [ðen] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [sɔːs] ,
" then pour over the sauce ,
" 然后 倒 超过 这 酱 ,

然后淋上酱汁，

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['kɪdniz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tuː; tə]
arrange the kidneys around the edge of the dish and send at once to
安排 这 肾脏 大约 这 边缘 的 这 盘子 和 发送 在 一次 到
[ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
the table .
这 桌子 .

将腰子摆放在盘子边缘，立即上桌。

[egz] [rɑ'sini]
EGGS ROSSINI
鸡蛋 罗西尼

罗西尼鸡蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[fɔːr] ['tʃɪkɪn] ['lɪvər]
4 chicken livers
4 鸡 肝脏

4个鸡肝

- [naɪs] ['mʌʃrʊmz]
12 nice mushrooms
- 好的 蘑菇

12个漂亮的蘑菇

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [stɒk]
1 / 2 cupful of stock
1 / 2 一杯 的 库存

半杯肉汤

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)]
1 dash of pepper
1 短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[pʊt][ðə; ði] [stɒk] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][bɔɪl] ['ræpɪdli][ʌn'tɪl] [rɪ'djuːst] [wʌn] - [hɑːf] ,
Put the stock in a saucepan and boil rapidly until reduced one - half ,
放 这 库存 在 一个 平底锅 和 熬 快速 直到 减少 一 - 一半 ,

将高汤倒入平底锅中，快速煮沸至浓缩一半。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][drɒp][ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [ˈbraʊnɪŋ] .
add a drop or two of browning .
添加 一个 降低 或者 二 的 褐变 .

加入一两滴褐变剂。

[θrəʊ] [ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] [ˈlɪvər] [ˈɪntuː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][let][ðem; ðəm] [ˈsɪmə(r)] [ˈdʒentli][fɔː(r); fə(r)]
Throw the chicken livers into boiling water and let them simmer gently for
扔 这 鸡 肝脏 进入 沸腾 水 和 让 他们 煨 轻轻地 为了
[ten] [ˈmɪnɪts] ; [dreɪn] .
ten minutes ; drain .
十 分钟 ; 流走 .

将鸡肝放入沸水中，小火煮十分钟；沥干水分。

[slaɪs][ðə; ði] [ˈmʌʃrʊmz] [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm] , [wɪð] [ðə; ði] [ˈlɪvər] , [ˈɪntuː][ðə; ði] [stɒk] ;
Slice the mushrooms and put them , with the livers , into the stock ;
片 这 蘑菇 和 放 他们 , 和 这 肝脏 , 进入 这 库存 ;

将蘑菇切片，与鸡肝一起放入鸡汤中；

[let][ðem; ðəm][stænd][ʌnˈtɪl][juː; jʊ][hæv; həv] [kʊkt] [ðə; ði] [egz] .
let them stand until you have cooked the eggs .
让 他们 站立 直到 你 有 煮熟 这 鸡蛋 .

让它们静置，直到鸡蛋煮熟。

[pʊt][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)][ɪn][ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈʃæləʊ] [ˈplætə(r)] ;
Put a tablespoonful of butter in the bottom of a shallow platter ;
放 一个 一汤匙 的 黄油 在 这 底部 的 一个 浅的 拼盘 ;

在浅盘底部放一汤匙黄油；

[wen] [ˈmeltɪd] [breɪk] [ɪn][ðə; ði] [egz] , [stænd][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][ʌnˈtɪl] " [set] ,
when melted break in the eggs , stand them in the oven until " set ,
什么时候 融化 休息 在 这 鸡蛋 , 站立 他们 在 这 烤箱 直到 " 放 ,

融化后打入鸡蛋，放入烤箱直至凝固。

" [ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [ˈlɪvər] [ænd; ənd] [ˈmʌʃrʊmz] [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [sɔːs] .
" garnish with the livers and mushrooms and pour over the sauce .
" 装饰 和 这 肝脏 和 蘑菇 和 倒 超过 这 酱 .

用鸡肝和蘑菇装饰，然后淋上酱汁。

[egz] [beɪkt] [ɪn] [təˈmɑːtəʊ] [sɔːs]
EGGS BAKED IN TOMATO SAUCE
鸡蛋 烘焙 在 番茄 酱

番茄酱焗蛋

[meɪk] [ə; eɪ][təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] .
Make a tomato sauce .
制作 一个 番茄 酱 .

制作番茄酱。

[pɔː(r)][wʌn] - [hɑːf][ɪn][ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔː(r)] [ˈgrænɪt] [ˈplætə(r)] ,
Pour one - half in the bottom of a baking dish or granite platter ,
倒 一 - 一半 在 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 或者 花岗岩 拼盘 ,

将一半倒入烤盘或花岗岩盘的底部，

[breɪk] [ɪn][frɒm; frəm][fɔː(r)][tuː; tə][sɪks] [freʃ] [egz] , [ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði][ˈʌðə(r)][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] [sɔːs]
break in from four to six fresh eggs , cover with the other half of the sauce
休息 在 从 四 到 六 新鲜的 鸡蛋 , 覆盖 和 这 其他 一半 的 这 酱
,
,
,

打入四到六个新鲜鸡蛋，淋上剩余一半的酱汁，

[dʌst] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃi:z] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] " [set] ,
dust the top with grated cheese , and bake in a moderate oven until " set ,
灰尘 这 顶部 和 磨碎的 奶酪 , 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 直到 " 放 ,

在表面撒上磨碎的奶酪，放入中等温度的烤箱烘烤至凝固。

" [ə'baʊt] [ˌfɪf'ti:n] [ɔ:(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
" about fifteen or twenty minutes .
" 关于 十五 或者 二十 分钟 .

大约十五到二十分钟。

[sɜ:v] [fɔ:(r); fə(r)] ['sʌpə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] [mi:t] .
Serve for supper in the place of meat .
服务 为了 晚餐 在 这 地方 的 肉 .

晚餐可代替肉类食用。

[egz] [ə; eɪ] [lɑ:] ['mɑ:tɪn]
EGGS A LA MARTIN
鸡蛋 一个 洛杉矶 马丁

马丁式煎蛋

[meɪk] [ə; eɪ] [hɑ:f] [paɪnt] [ɒv; əv] [kri:m] [sɔ:s] .
Make a half pint of cream sauce .
制作 一个 一半 品脱 的 奶油 酱 .

制作半品脱奶油酱。

[pʊt] [hɑ:f] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔ:(r)] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv]
Put half of it in the bottom of a baking dish or into the bottom of
放 一半 的 它 在 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 或者 进入 这 底部 的
['ræməkɪn] ['dɪʃɪz] [ɔ:(r)] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [kʌps] .
ramekin dishes or individual cups .
烤盅 菜肴 或者 个人 杯子 .

将一半放入烤盘底部、小烤碗底部或小杯子底部。

[breɪk] [freʃ] [egz] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kri:m] [sɔ:s] , [dʌst] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
Break fresh eggs on top of the cream sauce , dust with a little salt and pepper ,
休息 新鲜的 鸡蛋 在 顶部 的 这 奶油 酱 , 灰尘 和 一个 小的 盐 和 胡椒 ,

在奶油酱上打入新鲜鸡蛋，撒上少许盐和胡椒粉。

[pɔ:(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [kri:m] [sɔ:s] , ['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃi:z] ,
pour over the remaining cream sauce , sprinkle the top with grated cheese ,
倒 超过 这 其余的 奶油 酱 , 撒 这 顶部 和 磨碎的 奶酪 ,

淋上剩余的奶油酱汁，撒上磨碎的奶酪。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [tʃi:z] [ɪz] [braʊn] [ænd; ənd] [egz] [ɑ:(r); ə(r)] "
and bake in a moderate oven until the cheese is browned and eggs are "
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 直到 这 奶酪 是 棕色 和 鸡蛋 是 "
[set] .
set .
放 .

放入中等温度的烤箱烘烤，直到奶酪变成棕色，鸡蛋凝固。

" [sɜ:v] [ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɔ:(r)] ['dɪʃɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [kʊkt] .
" Serve in the dish or dishes in which they are cooked .
" 服务 在 这 盘子 或者 菜肴 在 哪个 他们 是 煮熟 .

“用烹饪时所用的盘子盛装。”

[egz]
EGGS
鸡蛋

鸡蛋

[ə; eɪ] [lɑː] -
A LA VALENCIENNE
一个 洛杉矶 -

瓦伦西亚

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][draɪ] [bɔɪld] [raɪs]
1 pint of dry boiled rice
1 品脱 的 干燥 煮沸 米

1品脱干米饭

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ]
1 / 2 pint of strained tomato
1 / 2 品脱 的 紧张 番茄

半品脱滤过的番茄

[ˌtuː'tuː] ['mʌʃrʊmz]
2 mushrooms
2 蘑菇

2个蘑菇

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]
2 tablespoonfuls of grated Parmesan cheese
2 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪

2汤匙磨碎的帕玛森奶酪

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['nʌtmeg]
1 / 2 saltspoonful of grated nutmeg
1 / 2 一勺盐 的 磨碎的 肉豆蔻

半茶匙磨碎的肉豆蔻

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə]
1 / 2 teaspoonful of paprika
1 / 2 一茶匙 的 辣椒

半茶匙辣椒粉

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 teaspoonful of salt
1 一茶匙 的 盐

1茶匙盐

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 / 2 saltspoonful of pepper
1 / 2 一勺盐 的 胡椒

半勺盐胡椒粉

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,
Rub the butter and flour together , add the strained tomato , stir until boiling ,
擦 这 黄油 和 面粉 一起 ， 添加 这 紧张 番茄 ， 搅拌 直到 沸腾 ，

将黄油和面粉揉搓在一起，加入沥干水分的番茄，搅拌至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] , [slaɪst] , [sɔːlt] , [pə'priːkə; 'pæprɪkə] , ['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
add the mushrooms , sliced , salt , paprika , nutmeg and pepper .
添加 这 蘑菇 ， 切片 ， 盐 ， 辣椒 ， 肉豆蔻 和 胡椒 .

加入切片蘑菇、盐、辣椒粉、肉豆蔻和胡椒粉。

[teɪk] [ə; eɪ] ['grænɪt] [ɔː(r)] ['sɪlvə(r)] ['plætə(r)] , [pʊt] [ɪn] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ekstrə] ,
Take a granite or silver platter , put in two tablespoonfuls of butter extra ,
拿 一个 花岗岩 或者 银 拼盘 ， 放 在 二 汤匙 的 黄油 额外的 ，

取一个花岗岩或银盘，放入两汤匙额外的黄油，

[let] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [melt] [ænd; ənd] [hiːt] ; [breɪk] ['ɪntuː] [ðɪs] [ðə; ði] [egz] ,
let the butter melt and heat ; break into this the eggs ,
让 这 黄油 熔化 和 热 ； 休息 进入 这 这 鸡蛋 ，

让黄油融化并加热；将鸡蛋打入黄油中，

['biːɪŋ] ['veri] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] [jəʊk] .
being very careful not to break the yolks .
存在 非常 小心 不是 到 休息 这 蛋黄 .

非常小心，不要弄破蛋黄。

[let] [ðə; ði] [egz] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] " [set] .
Let the eggs cook in the oven until " set .
让 这 鸡蛋 厨师 在 这 烤箱 直到 " 放 .

将鸡蛋放入烤箱烤至"凝固"。

" [ðen] [pʊt] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] [æz; əz] [ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [bɔɪld] [raɪs] ,
" Then put around the edge of the dish as a garnish the boiled rice ,
" 然后 放 大约 这 边缘 的 这 盘子 作为 一个 装饰 这 煮沸 米 ，

然后，将煮熟的米饭作为装饰，摆放在菜肴边缘。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [egz] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ,
pour over the eggs the tomato sauce ,
倒 超过 这 鸡蛋 这 番茄 酱 ，

将番茄酱淋在鸡蛋上，

[dʌst] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [ðə; ði] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
dust the top with the Parmesan cheese and send at once to the table .
灰尘 这 顶部 和 这 帕尔马干酪 奶酪 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

在表面撒上帕玛森奶酪碎，立即上桌。

['fɪlɪt] [ɒv; əv] [egz]
FILLETS OF EGGS
鱼片 的 鸡蛋

鸡蛋片

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [gʊd] [stɒk]
4 tablespoonfuls of good stock
4 汤匙 的 好的 库存

4汤匙优质高汤

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[biːt] [ðə; ði] [egz] [wɪð] [ðə; ði] [stɒk] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Beat the eggs with the stock , add the salt and pepper .
打 这 鸡蛋 和 这 库存 , 添加 这 盐 和 胡椒 .

将鸡蛋和高汤搅拌均匀，加入盐和胡椒粉。

[tɜːn] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] [skweə(r)][pæn] , [stænd] [ðɪs] [ɪn] [ə'nʌðə(r)] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
Turn them into a buttered square pan , stand this in another of boiling water ,
转动 他们 进入 一个 涂黄油的 正方形 平底锅 , 站立 这 在 其他 的 沸腾 水 ,

将它们放入涂了黄油的方形烤盘中，然后将烤盘放入另一杯沸水中。

[ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] " [set] .
and cook in the oven until the eggs are thoroughly " set .
和 厨师 在 这 烤箱 直到 这 鸡蛋 是 彻底 " 放 .

放入烤箱烤至鸡蛋完全凝固。

" [kʌt] [ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n]['ɪntuː] [θɪn] ['fɪlɪt] [ɔː(r)]['slaɪsɪz] ,
" Cut the preparation into thin fillets or slices ,
" 切 这 准备 进入 薄的 鱼片 或者 切片 ,

将食材切成薄片或条状，

[dɪp][ɪn]['aɪðə(r)][ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm][wʌn] [eg] ,
dip in either a thin batter made from one egg ,
蘸 在 任何一个 一个 薄的 连击 制成 从 一 蛋 ,

蘸上用一个鸡蛋制成的稀面糊，

[ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd]['flaʊə(r)][tuː; tə] ['θɪkən] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [dip] [ɪn]
a half cupful of milk and flour to thicken , or they may be dipped in
一个 一半 一杯 的 牛奶 和 面粉 到 加厚 , 或者 他们 可能 是 浸入 在
['biːt(ə)n] [eg] ,
beaten egg ,
被打败 蛋 ,

加入半杯牛奶和面粉勾芡，或者蘸上打散的鸡蛋液。

[rəʊld] [ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [fraɪd] [ɪn] [diːp] [hɒt] [fæt] .
rolled in bread crumbs and fried in deep hot fat .
滚动 在 面包 面包屑 和 油煎 在 深的 热的 胖的 .

裹上面包屑，放入滚烫的油炸锅中炸至金黄。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɪn][ə; eɪ]['plætə(r)][ɒn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [wʌn] [ˌəʊvə'læpɪŋ] [ðə; ði]['ʌðə(r)] ;
Arrange the fillets in a platter on a napkin , one overlapping the other ;
安排 这 鱼片 在 一个 拼盘 在 一个 餐巾 , 一 重叠 这 其他 ;

将鱼片摆放在铺有餐巾的盘子上，一片重叠另一片；

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [bəʊt] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [ɔː(r)] [waɪt] [sɔːs] .
garnish with parsley and send to the table with a boat of tomato or white sauce .
装饰 和 香菜 和 发送 到 这 桌子 和 一个 船 的 番茄 或者 白色的 酱 .

用欧芹装饰，配上一小碟番茄酱或白酱上桌。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] [swɪs]
EGGS A LA SUISSE
鸡蛋 一个 洛杉矶 瑞士

瑞士风味鸡蛋

['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [ə'baʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [kʌt] ['ɪntuː] ['bɪts] .
Cover the bottom of a baking dish with about two tablespoonfuls of butter cut into bits .
覆盖 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 和 关于 二 汤匙 的 黄油 切 进入 比特 .

在烤盘底部铺上约两汤匙切成小块的黄油。

[ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðɪs] , ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [swɪs] [tʃiːz] .
On top of this , very thin slices of Swiss cheese .
在 顶部 的 这 , 非常 薄的 切片 的 瑞士 奶酪 .

在此基础上，再放上几片非常薄的瑞士奶酪。

[breɪk] ['əʊvə(r)] [sʌm; səm] [freʃ] [egz] .
Break over some fresh eggs .
休息 超过 一些 新鲜的 鸡蛋 .

打入一些新鲜鸡蛋。

[dʌst] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Dust with salt and pepper .
灰尘 和 盐 和 胡椒 .

撒上盐和胡椒粉。

[tuː; tə] [iːtʃ] [hɑːf] ['dʌz(ə)n] [egz] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] .
To each half dozen eggs , pour over a half cup of cream .
到 每个 一半 打 鸡蛋 , 倒 超过 一个 一半 杯子 的 奶油 .

每六个鸡蛋上浇半杯奶油。

[ðen] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] ['greɪtɪd] [swɪs] [tʃiːz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [tʃiːz] [ɪz] ['meltɪd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [egz] " [set] .
Then cover the top with grated Swiss cheese and bake in the oven until the cheese is melted and the eggs " set .
然后 覆盖 这 顶部 和 磨碎的 瑞士 奶酪 和 烤 在 这 烤箱 直到 这 奶酪 是 融化 和 这 鸡蛋 " 放 .

然后在上面撒上磨碎的瑞士奶酪，放入烤箱烘烤，直到奶酪融化，鸡蛋凝固。

" [send] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [pleɪt] [ɒv; əv] [draɪ] [təʊst] .
" Send this to the table with a plate of dry toast .
" 发送 这 到 这 桌子 和 一个 盘子 的 干燥 吐司 .

“把这个和一盘烤面包一起端上桌。”

[egz] [wɪð] [nʌt] - [braʊn] ['bʌtə(r)]
EGGS WITH NUT - BROWN BUTTER
鸡蛋 和 坚果 - 棕色的 黄油

坚果棕色黄油煎蛋

[ðiːz] [egz] [meɪ] [biː; bi] [ʃɜːd] [ɔː(r)] [pəʊtʃt] [ænd; ənd] [sɜːvd] [ɒn] [təʊst] .
These eggs may be shirred or poached and served on toast .
这些 鸡蛋 可能 是 褶皱 或者 偷猎 和 服务 在 吐司 .

这些鸡蛋可以做成焯水蛋或水煮蛋，然后放在吐司上食用。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ]['səʊteɪ][ɔː(r)] ['fraɪɪŋ] [pæn] .
Put two tablespoonfuls of butter in a saute or frying pan .
放 二 汤匙 的 黄油 在 一个 炒 或者 煎炸 平底锅 .

在煎锅或炒锅中放入两汤匙黄油。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [hiːt] ,
As soon as it begins to heat ,
作为 很快 作为 它 开始 到 热 ,

一旦开始加热，

[breɪk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [kʊk] ['slaɪtli] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [jəʊk] [ɑː(r); ə(r)] " [set] ;
break into it the eggs and cook slightly until the yolks are " set ;
休息 进入 它 这 鸡蛋 和 厨师 轻微地 直到 这 蛋黄 是 " 放 ;

将鸡蛋打入锅中，稍微煮一下，直到蛋黄凝固；

" [dɪʃ] [ðem; ðəm][æt; ət][wʌns][ɒn] [təʊst] [ɔː(r)] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [brɔɪld] [hæm] .
" dish them at once on toast or thin slices of broiled ham .
" 盘子 他们 在 一次 在 吐司 或者 薄的 切片 的 烤制 火腿 .

立即将它们盛在吐司或烤火腿薄片上。

[pʊt] [tuː] [mɔː(r)] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ðə; ði][pæn] , [let][ˌaɪ 'tiː] [braʊn] ,
Put two more tablespoonfuls of butter in the pan , let it brown ,
放 二 更多的 汤匙 的 黄油 在 这 平底锅 , 让 它 棕色的 ,

锅里再放两汤匙黄油，煎至棕色。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ; [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [wʌns] [ænd; ənd] [pɔː(r)]['əʊvə(r)]
and add two tablespoonfuls of vinegar ; boil it up once and pour over
和 添加 二 汤匙 的 醋 ; 熬 它 向上 一次 和 倒 超过
[ðə; ði] [egz] .
the eggs .
这 鸡蛋 .

加入两汤匙醋；煮沸一次，然后浇在鸡蛋上。

[eg] [tim'ba:liz]
EGG TIMBALES
蛋 定音鼓

鸡蛋蒂姆巴莱斯

['bʌtə(r)] [smɔːl] [tæm'bɑːl][məʊldz][ɔː(r)] ['kʌstəd] [kʌps] ,
Butter small timbale molds or custard cups ,
黄油 小的 定音鼓 模具 或者 蛋奶冻 杯子 ,

在小号的甜点模具或蛋奶冻杯中涂抹黄油，

[dʌst] [ðə; ði] ['bɒtəms] [ænd; ənd] [saɪdz] [wɪð] [tʃɒpt] [tʌŋ] [ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] .
dust the bottoms and sides with chopped tongue and finely chopped mushrooms .
灰尘 这 底部 和 侧面 和 切碎 舌头 和 精细地 切碎 蘑菇 .

在饼底和饼边撒上切碎的牛舌和切碎的蘑菇。

[breɪk] ['ɪntuː] [iːtʃ] [məʊld][wʌn] [freʃ] [eg] .
Break into each mold one fresh egg .
休息 进入 每个 模具 一 新鲜的 蛋 .

每个模具中打入一个新鲜鸡蛋。

[stænd][ðə; ði][məʊld][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn][hɑːf] [fɪld] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði]
Stand the mold in a baking pan half filled with boiling water , and cook in the
站立 这 模具 在 一个 烘烤 平底锅 一半 已填 和 沸腾 水 , 和 厨师 在 这
['ʌv(ə)n] ,
oven ,
烤箱 ,

将模具放入装有半盘沸水的烤盘中，然后在烤箱中烘烤。

[ʌn'tɪl] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] " [set] .
until the eggs are " set .
直到 这 鸡蛋 是 " 放 .

直到鸡蛋“凝固”。

" [hæv; həv] ['redi] ['naɪsli] ['təʊstɪd] [raʊndz] [ɒv; əv] [bred] , [wʌn] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [kʌp] ,
" Have ready nicely toasted rounds of bread , one for each cup ,
" 有 准备好 很好 烤过的 回合 的 面包 , 一 为了 每个 杯子 ,

“准备好烤得恰到好处的面包片，每杯配一片，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [wel] - [meɪd] [tə'mɑːtəʊ] [ɔː(r)] [kriːm] [sɔːs] .
and a well - made tomato or cream sauce .
和 一个 出色地 - 制成 番茄 或者 奶油 酱 .

以及一份精心制作的番茄酱或奶油酱。

['luːs(ə)n] [ðə; ði] [egz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [kʌps] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] , [tɜːn] [iːtʃ] [aʊt] ['ɒntə] [ə; eɪ] [raʊnd] [ɒv; əv] [təʊst] ,
Loosen the eggs from the cups with a knife , turn each out onto a round of toast ,
松开 这 鸡蛋 从 这 杯子 和 一个 刀 , 转动 每个 出去 到 一个 圆形的 的 吐司 ,

用刀将鸡蛋从蛋杯中轻轻划开，然后将每个鸡蛋倒扣在一片吐司上。

[ə'reɪndʒ] ['niːtli] [ɒn] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] , [fɪl] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['plætə(r)] [wɪð] [kriːm] [ɔː(r)] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ,
arrange neatly on a heated platter , fill the bottom of the platter with cream or tomato sauce ,
安排 整齐地 在 一个 加热 拼盘 , 充满 这 底部 的 这 拼盘 和 奶油 或者 番茄 酱 ,

将食材整齐地摆放在加热过的盘子上，在盘子底部铺上一层奶油或番茄酱。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] ['naɪsli] ['siːz(ə)nd] [griːn] ['piːz] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
garnish the dish with nicely seasoned green peas and serve at once .
装饰 这 盘子 和 很好 经验丰富的 绿色的 豌豆 和 服务 在 一次 .

用调味好的青豆装饰这道菜，即可立即食用。

[egz] ['kəʊklɪˌkəʊ]
EGGS COQUELICOT
鸡蛋 虞美人

鸡蛋 罂粟

[griːs] [smɔːl] ['kʌstəd] [ɔː(r)] [tæm'bɑːl] [kʌps] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ə; eɪ] [kʊkt] ['spæniʃ] ['pepə(r)] .
Grease small custard or timbale cups and put inside of each a cooked Spanish pepper .
润滑脂 小的 蛋奶冻 或者 定音鼓 杯子 和 放 里面 的 每个 一个 煮熟 西班牙语 胡椒 .

在小号蛋奶冻杯或甜筒杯中抹上油脂，然后在每个杯子里放入一个煮熟的西班牙辣椒。

[drɒp] [ɪn] [ðə; ði] ['pepə(r)] [wʌn] [eg] .
Drop in the pepper one egg .
降低 在 这 胡椒 一 蛋 .

把一个鸡蛋打入胡椒粉里。

[dʌst] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] [wɪð] [sɔːlt] ,
Dust it lightly with salt ,
灰尘 它 轻轻 和 盐 ,

轻轻撒上一层盐，

[stænd][ðə; ði][kʌps][ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ðə; ði]
stand the cups in a pan of boiling water and cook in the oven until the
站立 这 杯子 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 和 厨师 在 这 烤箱 直到 这
[egz] [ɑː(r); ə(r)] " [set] .
eggs are " set .
鸡蛋 是 " 放 .

将杯子放入沸水锅中，然后在烤箱中煮至鸡蛋“凝固”。

" [təʊst] [wʌn] [raʊnd] [ɒv; əv] [bred] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [kʌp] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm]
" Toast one round of bread for each cup and make a half pint of cream
" 吐司 一 圆形的 的 面包 为了 每个 杯子 和 制作 一个 一半 品脱 的 奶油
[sɔːs] .
sauce .
酱 .

“每杯烤一片面包，再做半品脱奶油酱。”

[wen] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] " [set] , " [fɪl] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)] [wɪð] [kriːm]
When the eggs are " set , " fill the bottom of the serving platter with cream
什么时候 这 鸡蛋 是 " 放 , " 充满 这 底部 的 这 服务 拼盘 和 奶油
[sɔːs] ,
sauce ,
酱 ,

鸡蛋凝固后，在盛菜盘底部倒入奶油酱汁。

['luːs(ə)n][ðə; ði] ['pepəz] [frɒm; frəm][ðə; ði][kʌps][ænd; ənd] [tɜːn] [ðem; ðəm][aʊt][ɒn][ðə; ði] [raʊndz] [ɒv; əv]
loosen the peppers from the cups and turn them out on the rounds of
松开 这 辣椒 从 这 杯子 和 转动 他们 出去 在 这 回合 的
[təʊst] .
toast .
吐司 .

将辣椒从杯中取出，倒扣在烤面包片上。

[stænd][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [kriːm] [sɔːs] ,
Stand them in the cream sauce ,
站立 他们 在 这 奶油 酱 ,

将它们放入奶油酱汁中，

[dʌst] [ɒn] [tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
dust on top of each a little chopped parsley and send to the table .
灰尘 在 顶部 的 每个 一个 小的 切碎 香菜 和 发送 到 这 桌子 .

在每个盘子上撒上少许切碎的欧芹，即可上桌。

[egz] [suː'zet]
EGGS SUZETTE
鸡蛋 苏泽特

鸡蛋苏泽特

[beɪk] [æz; əz] ['meni] [pə'teɪtəʊz][æz; əz][juː; jʊ][hæv; həv] [p'ɜːsənz] [tuː; tə] [sɜːv] .
Bake as many potatoes as you have persons to serve .
烤 作为 许多 土豆 作为 你 有 人 到 服务 .

根据用餐人数烤制相应数量的土豆。

[wen] [dʌn] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði][saɪdz] , [skuːp] [aʊt] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði][pə'teɪtəʊ] ,
When done , cut off the sides , scoop out a portion of the potato ,
什么时候 完毕 , 切 离开 这 侧面 , 舀 出去 一个 部分 的 这 土豆 ,

完成后，切掉土豆的两侧，挖出一部分土豆瓤。

['liːvɪŋ] [ə; eɪ] [wɔːl] [ə'baʊt] [ə; eɪ][hɑːf] [ɪntʃ] [θɪk] .
leaving a wall about a half inch thick .
离开 一个 墙 关于 一个 一半 英寸 厚的 .

留下约半英寸厚的墙体。

[mæʃ] [ðə; ði] [skuːp] - [aʊt] ['pɔːʃ(ə)n] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hɒt] [mɪlk] , [sɔːlt][ænd; ənd]
Mash the scooped - out portion , add to it a little hot milk , salt and
捣碎 这 抢先报道 - 出去 部分 , 添加 到 它 一个 小的 热的 牛奶 , 盐 和
['pepə(r)] ,
pepper ,
胡椒 ,

将挖出的部分捣碎，加入少许热牛奶、盐和胡椒粉，

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ]['peɪstri] [bæg] .
and put it into a pastry bag .
和 放 它 进入 一个 糕点 包 .

然后把它装进裱花袋里。

[pʊt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)]['ɪntuː] [iːtʃ] [pə'teɪtəʊ][ænd; ənd] [breɪk] [ɪn][ə; eɪ] [freʃ]
Put a little salt , pepper and butter into each potato and break in a fresh
放 一个 小的 盐 , 胡椒 和 黄油 进入 每个 土豆 和 休息 在 一个 新鲜的
[eg] .
egg .
蛋 .

在每个土豆里放少许盐、胡椒粉和黄油，再打入一个新鲜鸡蛋。

[pres] [ðə; ði][pə'teɪtəʊ][frɒm; frəm][ðə; ði]['peɪstri][bæg] [θruː] [ə; eɪ][stɑː(r)][tjuːb] [ə'raʊnd][ðə; ði] [edʒ]
Press the potato from the pastry bag through a star tube around the edge
按 这 土豆 从 这 糕点 包 通过 一个 星星 管子 大约 这 边缘
[ɒv; əv][ðə; ði][pə'teɪtəʊ] ,
of the potato ,
的 这 土豆 ,

将裱花袋中的土豆泥通过星形裱花嘴挤压到土豆泥边缘，

['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ]['bɔːdə(r)] .
forming a border .
成型 一个 边界 .

形成边界。

[stænd] [ðiːz] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] " [set] .
Stand these in a baking pan and bake until the eggs are " set .
站立 这些 在 一个 烘烤 平底锅 和 烤 直到 这 鸡蛋 是 " 放 .

将它们放入烤盘中烘烤，直到鸡蛋凝固。

" [pʊt][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [iːtʃ] , [ænd; ənd][send][tuː; tə]
" Put a tablespoonful of cream sauce in the center of each , and send to
" 放 一个 一汤匙 的 奶油 酱 在 这 中心 的 每个 , 和 发送 到
[ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
the table .
这 桌子 .

“在每个蛋糕中央放一汤匙奶油酱，然后端上桌。”

[egz] [ɪn] [kəʊ'kɒt]
EGGS EN COCOTTE
鸡蛋 EN 炖锅

砂锅鸡蛋

[tʃɒp] [faɪn][wʌn] [gʊd] - [saɪzd] ['ʌnjən] .
Chop fine one good - sized onion .
劈 美好的 一 好的 - 尺寸 洋葱 .

将一个个头适中的洋葱切成细末。

[kʊk] [ˌaɪ 'tiː] , ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] , [ɪn] [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
Cook it , over hot water , in two level tablespoonfuls of butter .
厨师 它 , 超过 热的 水 , 在 二 等级 汤匙 的 黄油 .

隔水煮，加入两平勺黄油。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] [sɒft] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kæn; kən] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] ,
When the onion is soft add a quarter of a can of mushrooms ,
什么时候 这 洋葱 是 柔软的 添加 一个 四分之一 的 一个 能 的 蘑菇 ，

洋葱炒软后，加入四分之一罐蘑菇。

[tʃɒpt] [faɪn] , [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [stɒk] .
chopped fine , two level tablespoonfuls of flour and one cupful of stock .
切碎 美好的 ， 二 等级 汤匙 的 面粉 和 一 一杯 的 库存 .

切碎，两平勺面粉和一杯高汤。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir until boiling .
搅拌 直到 沸腾 .

搅拌至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd]
Add a tablespoonful of chopped parsley , a half teaspoonful of salt and
添加 一个 一汤匙 的 切碎 香菜 ， 一个 一半 一茶匙 的 盐 和
[ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
a saltspoonful of pepper .
一个 一勺盐 的 胡椒 .

加入一汤匙切碎的欧芹、半茶匙盐和一茶匙胡椒粉。

[pʊt] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ðɪs] [sɔːs] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [kʌps] .
Put a tablespoonful of this sauce in the bottom of individual cups .
放 一个 一汤匙 的 这 酱 在 这 底部 的 个人 杯子 .

在每个杯子的底部放入一汤匙这种酱汁。

[breɪk] ['ɪntuː] [iːtʃ] [kʌp] [wʌn] [eg] .
Break into each cup one egg .
休息 进入 每个 杯子 一 蛋 .

每个杯子里打入一个鸡蛋。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] .
Pour over the remaining mixture .
倒 超过 这 其余的 混合物 .

将剩余的混合物倒在上面。

[stænd] [ðə; ði] [kʌps] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt]
Stand the cups in a pan of hot water and bake in a moderate oven about
站立 这 杯子 在 一个 平底锅 的 热的 水 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 关于
[faɪv] ['mɪnɪts] .
five minutes .
五 分钟 .

将杯子放入装有热水的平底锅中，然后在温度适中的烤箱中烘烤约五分钟。

[egz] [stiːmd] [ɪn] [ðə; ði] [ʃel]
EGGS STEAMED IN THE SHELL
鸡蛋 蒸 在 这 壳

带壳蒸鸡蛋

[egz] [pʊt] ['ɪntuː] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kept] [ə'weɪ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] ['betə(r)]
Eggs put into hot water and kept away from the fire are much better
鸡蛋 放 进入 热的 水 和 保留 离开 从 这 火 是 很多 更好的
[ðæn; ðən] [egz] ['æktʃuəli] [bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)] ['əʊnli] [ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] .
than eggs actually boiled for only a short time .
比 鸡蛋 实际上 煮沸 为了 仅有的 一个 短的 时间 .

将鸡蛋放入热水中并远离火源，比只煮一小会儿的鸡蛋要好得多。

[ðə; ði] ['greɪtə(r)] [ðə; ði] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [egz] [tuː; tə] [biː; bi] [kʊkt] ,
The greater the number of eggs to be cooked ,
这 更大的 这 数字 的 鸡蛋 到 是 煮熟 ，

要煮的鸡蛋数量越多，

[ðə; ði]['greɪtə(r)][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [ðæt] [mʌst; məst][biː; bi] [juːst] .
the greater the amount of water that must be used .
这 更大的 这 数量 的 水 那 必须 是 用过的 .

用水量越大。

[tuː; tə] [kʊk] [fɔː(r)] [egz] , [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
To cook four eggs , put them into a kettle , pour over them two quarts of water ,
到 厨师 四 鸡蛋 , 放 他们 进入 一个 壶 , 倒 超过 他们 二 夸脱 的 水 ,

要煮四个鸡蛋，把它们放入水壶中，倒入两夸脱水。

['kʌvə(r)][ðə; ði]['ket(ə)l][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][stænd][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .
cover the kettle and allow them to stand for ten minutes .
覆盖 这 壶 和 允许 他们 到 站立 为了 十 分钟 .

盖上水壶盖，静置十分钟。

[lɪft] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [bəʊl] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
Lift them from the water , put them into a large bowl , cover with boiling water ,
举起 他们 从 这 水 , 放 他们 进入 一个 大的 碗 , 覆盖 和 沸腾 水 ,

将它们从水中捞出，放入一个大碗中，倒入沸水没过它们。

[ænd; ənd] [send] [æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
and send at once to the table .
和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

立即送上桌。

[ðə; ði] ['waɪts] [wɪl] [biː; bi][kəʊ'ægjuleɪtɪd] , [bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɒft] [ænd; ənd] ['kriːmi] ,
The whites will be coagulated , but should be soft and creamy ,
这 白人 将要 是 凝固的 , 但 应该 是 柔软的 和 奶油状 ,

蛋白会凝固，但应该柔软细腻。

[waɪl] [ðə; ði] [jəʊk] [wɪl] [biː; bi] ['pɜːfɪktli] [kʊkt] .
while the yolks will be perfectly cooked .
尽管 这 蛋黄 将要 是 完美 煮熟 .

蛋黄则会完全熟透。

[ɪf] [juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd][ˌeɪ diː 'diː][sɪks] [egz] [tuː; tə] [ðɪs] ['vɒljuːm] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , ['leŋθən] [ðə; ði] [taɪm] [ɒv; əv] ['stændɪŋ] .
If you should add six eggs to this volume of water , lengthen the time of standing .
如果 你 应该 添加 六 鸡蛋 到 这 体积 的 水 , 加长 这 时间 的 常设 .

如果在这个体积的水中加入六个鸡蛋，则需要延长浸泡时间。

[ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l] [eg] , [drɒpt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [mʌst; məst][stænd][faɪv] ['mɪnɪts] .
A single egg , dropped into a quart of water , must stand five minutes .
一个 单身的 蛋 , 掉落 进入 一个 夸脱 的 水 , 必须 站立 五 分钟 .

将一个鸡蛋放入一夸脱水中，静置五分钟。

[bɝdz] - [nests]
BIRDS ' NESTS
鸟类 - 巢穴

鸟巢

['seprət] [ðə; ði] [egz] , [ə'laʊɪŋ] [wʌn][tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .
Separate the eggs , allowing one to each person .
分离 这 鸡蛋 , 允许 一 到 每个 人 .

将鸡蛋分开，每人一个。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] .
Beat the whites to a stiff froth .
打 这 白人 到 一个 僵硬的 泡沫 .

将蛋白打发至硬性起泡。

[hiːp] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['dɪʃɪz] , [meɪk] [ə; eɪ] [nest] , [ɔː(r)] [həʊl] , [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] .
Heap them into individual dishes , make a nest , or hole , in the center .
堆 他们 进入 个人 菜肴 , 制作 一个 巢 , 或者 洞 , 在 这 中心 .

将它们分别盛入小碟中，在中间挖一个窝或洞。

[drɒp]['ɪntuː] [ðɪs] [ə; eɪ] [həʊl] [jəʊk] .
Drop into this a whole yolk .
降低 进入 这 一个 所有的 蛋黄 .

往里面滴入一个完整的蛋黄。

[stænd][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , ['kʌvə(r)] ,
Stand the dish in a pan of water , cover ,
站立 这 盘子 在 一个 平底锅 的 水 , 覆盖 ,

将盘子放入装有水的锅中，盖上盖子，

[ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ə'baʊt] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] .
and cook in the oven about two or three minutes .
和 厨师 在 这 烤箱 关于 二 或者 三 分钟 .

放入烤箱烤两三分钟即可。

[dʌst] ['laɪtli] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [pʊt][ə; eɪ]['taɪni][bɪt][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [iːtʃ] ,
Dust lightly with salt and pepper , put a tiny bit of butter in the center of each ,
灰尘 轻轻 和 盐 和 胡椒 , 放 一个 微小的 少量 的 黄油 在 这 中心 的 每个 ,

轻轻撒上盐和胡椒粉，在每个蛋糕中心放一小块黄油。

[ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
and send at once to the table .
和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

立即送上桌。

[ðɪs] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] ['saɪtli] [ɒv; əv][ɔːl] [eg] ['dɪʃɪz] .
This is one of the most sightly of all egg dishes .
这 是 一 的 这 最多 略微 的 全部 蛋 菜肴 .

这是所有鸡蛋菜肴中最赏心悦目的菜肴之一。

[egz] [ɪn] [pə'neɪd]
EGGS EN PANADE
鸡蛋 EN 帕纳德

鸡蛋面包

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[sɪks]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred]
6 slices of bread
6 切片 的 面包

6片面包

[wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ɒv; əv][mɪlk][ɔː(r)] [kriːm]
1 / 2 cupful of milk or cream
1 / 2 一杯 的 牛奶 或者 奶油

半杯牛奶或奶油

[fɔ:r] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl]
4 tablespoonfuls of olive oil
4 汤匙 的 橄榄 油

4汤匙橄榄油

[wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑ:sli]
1 tablespoonful of chopped parsley
1 一汤匙 的 切碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] ['sɔ:ltˌspu:nˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bred] .
Trim the crusts from the bread .
修剪 这 外壳 从 这 面包 .

将面包皮去掉。

[bi:t] [ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] , [bʌt; bət] [nɒt] [lait] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [mɪlk] [ɔ:(r)] [kri:m] ,
Beat the eggs until well mixed , but not light , then add the milk or cream ,
打 这 鸡蛋 直到 出色地 混合 , 但 不是 光 , 然后 添加 这 牛奶 或者 奶油 ,

将鸡蛋打发至充分混合，但不要打发至蓬松，然后加入牛奶或奶油。

[sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

[pʊt] [ðə; ði] [ɔɪl] [ɪn] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['fraɪɪŋ] [pæn] ,
Put the oil in a shallow frying pan ,
放 这 油 在 一个 浅的 煎炸 平底锅 ,

在浅煎锅里倒入油，

[dɪp][ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [ɪn][ðə; ði]['bi:t(ə)n] [eg] [ænd; ənd][drɒp][ðem; ðəm]['ɪntu:][ðə; ði][hɒt] [ɔɪl] ;
dip the slices of bread in the beaten egg and drop them into the hot oil ;
蘸 这 切片 的 面包 在 这 被打败 蛋 和 降低 他们 进入 这 热的 油 ;

将面包片蘸上打散的鸡蛋液，然后放入热油中；

[wen] [braʊn] [ɒn][wʌn][saɪd] , [tɜ:n] [ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði]['ʌðə(r)] .
when brown on one side , turn and brown the other .
什么时候 棕色的 在 一 边 , 转动 和 棕色的 这 其他 .

一面煎至棕色后，翻面煎另一面。

[dɪʃ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)] , [dʌst] [wɪð] [ðə; ði] [tʃɒpt] ['pɑ:sli] [ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tu:; tə]
Dish on a hot platter , dust with the chopped parsley and send at once to
盘子 在 一个 热的 拼盘 , 灰尘 和 这 切碎 香菜 和 发送 在 一次 到
[ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
the table .
这 桌子 .

将菜肴盛在热盘中，撒上切碎的欧芹，立即上桌。

[eg] ['pʊdɪŋ]
EGG PUDDING
蛋 布丁

鸡蛋布丁

[sɪks]	[egz]
6	**eggs**
6	鸡蛋

6个鸡蛋

[sɪks]	['slaɪsɪz]	[ɒv; əv]	[bred]
6	**slices**	**of**	**bread**
6	切片	的	面包

6片面包

[wʌn]	['teɪblˌspuːnfʊl]	[ɒv; əv]	[tʃɒpt]	['pɑːsli]
1	**tablespoonful**	**of**	**chopped**	**parsley**
1	一汤匙	的	切碎	香菜

1汤匙切碎的欧芹

[ˌtuː'tuː]	['teibl,spu:nful]	[ɒv; əv]	[tʃɒpt]	[tʃaɪvz]
2	**tablespoonfuls**	**of**	**chopped**	**chives**
2	汤匙	的	切碎	细香葱

2汤匙切碎的细香葱

[ˌtuː'tuː]	['teibl,spu:nful]	[ɒv; əv]	['bʌtə(r)]
2	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**
2	汤匙	的	黄油

2汤匙黄油

[wʌn]	['teɪblˌspuːnfʊl]	[ɒv; əv]	['flaʊə(r)]
1	**tablespoonful**	**of**	**flour**
1	一汤匙	的	面粉

1汤匙面粉

[wʌn]	/	[ˌtuː'tuː]	[paɪnt]	[ɒv; əv]	[mɪlk]
1	**/**	**2**	**pint**	**of**	**milk**
1	/	2	品脱	的	牛奶

半品脱牛奶

[wʌn]	/	[ˌtuː'tuː]	['tiːspuːnfʊl]	[ɒv; əv]	[sɔːlt]
1	**/**	**2**	**teaspoonful**	**of**	**salt**
1	/	2	一茶匙	的	盐

半茶匙盐

[wʌn]	['sɔːltˌspuːnˌfʊl]	[ɒv; əv]	[waɪt]	['pepə(r)]
1	**saltspoonful**	**of**	**white**	**pepper**
1	一勺盐	的	白色的	胡椒

茶匙白胡椒粉

[breɪk]	[ðə; ði]	[egz]	[ɪn]	[ə; eɪ]	[bəʊl]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	[ɔːl]	[ðə; ði]	['siːzənɪŋ]	.
Break	**the**	**eggs**	**in**	**a**	**bowl**	**,**	**add**	**all**	**the**	**seasoning**	**.**
休息	这	鸡蛋	在	一个	碗	,	添加	全部	这	调料	.

将鸡蛋打入碗中，加入所有调味料。

[rʌb]	[ðə; ði]	['bʌtə(r)]	[ænd; ənd]	['flaʊə(r)]	[tə'geðə(r)]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	[ðə; ði]	[mɪlk]	,	[stɜː(r)]	[ʌn'tɪl]	['bɔɪlɪŋ]	,
Rub	**the**	**butter**	**and**	**flour**	**together**	**,**	**add**	**the**	**milk**	**,**	**stir**	**until**	**boiling**	**,**
擦	这	黄油	和	面粉	一起	,	添加	这	牛奶	,	搅拌	直到	沸腾	,

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶，搅拌至沸腾。

[ænd; ənd]	[ðen]	[ˌeɪ diː 'diː]	[ðɪs]	[tuː; tə]	[ðə; ði]	[egz]	;	[biːt]	[tə'geðə(r)]	[ʌn'tɪl]	['θʌrəli]	[mɪkst]	.
and	**then**	**add**	**this**	**to**	**the**	**eggs**	**;**	**beat**	**together**	**until**	**thoroughly**	**mixed**	**.**
和	然后	添加	这	到	这	鸡蛋	;	打	一起	直到	彻底	混合	.

然后将其加入鸡蛋中；搅拌至完全混合。

[krʌm]	[ðə; ði]	[bred]	,	[rɪ'muːvɪŋ]	[ðə; ði]	[krʌsts]	;	[stɜː(r)]	[ðɪs]	[ɪn]	[æt; ət]	[lɑːst] .
Crumb	**the**	**bread**	**,**	**removing**	**the**	**crusts**	**;**	**stir**	**this**	**in**	**at**	**last .**
屑	这	面包	,	移除	这	外壳	;	搅拌	这	在	在	最后的 .

将面包屑磨碎，去掉面包皮；最后拌入其中。

[tɜ:n] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃi:z] ,
Turn into a buttered baking dish , cover with grated cheese ,
转动 进入 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 , 覆盖 和 磨碎的 奶酪 ,

放入涂抹了黄油的烤盘中，撒上磨碎的奶酪，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] ['θʌrəli] " [set] " [ænd; ənd][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] .
and bake in the oven until thoroughly " set " and a nice brown .
和 烤 在 这 烤箱 直到 彻底 " 放 " 和 一个 好的 棕色的 .

放入烤箱烘烤至完全凝固并呈漂亮的棕色。

[ˌaɪ 'ti:] [meɪks] [æn; ən] [ɪk'si:dɪŋli] [gʊd] , ['i:zəli] [daɪ'dʒestɪd] ['lʌntʃən] [ɔ:(r)] ['sʌpə(r)] [dɪʃ] [fɔ:(r); fə(r)] ['tʃɪldrən] .
It makes an exceedingly good , easily digested luncheon or supper dish for children .
它 制作 一个 非常 好的 , 容易地 消化 午餐 或者 晚餐 盘子 为了 孩子们 .

它非常适合作为儿童午餐或晚餐，而且容易消化。

[egz] [ə; eɪ] [lɑ:] [bɒn] [fem]
EGGS A LA BONNE FEMME
鸡蛋 一个 洛杉矶 好 女性

鸡蛋 A LA BONNE FEMME

[wʌn] ['spæniʃ] [ɔ:(r)][ˌtu:'tu:] [bə'mju:də] ['ʌnjənz]
1 Spanish or 2 Bermuda onions
1 西班牙语 或者 2 百慕大 洋葱

1个西班牙洋葱或2个百慕大洋葱

[ˌtu:'tu:]['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[ˌtu:'tu:]['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

[wʌn] / [ˌtu:'tu:][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk]
1 / 2 pint of milk
1 / 2 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt]
1 teaspoonful of salt
1 一茶匙 的 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['sɔ:ltˌspu:nˌfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['sɔ:ltˌspu:nˌfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['nʌtmeg]
1 / 2 saltspoonful of grated nutmeg
1 / 2 一勺盐 的 磨碎的 肉豆蔻

半茶匙磨碎的肉豆蔻

['seprət] [ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] .
Separate the whites and yolks of the eggs .
分离 这 白人 和 蛋黄 的 这 鸡蛋 .

将鸡蛋的蛋白和蛋黄分开。

[pʊt][ðə; ði]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌnjənz] , [kʌt]['ɪntuː]['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ;
Put the butter into a saucepan , add the onions , cut into very thin slices ;
放 这 黄油 进入 一个 平底锅 , 添加 这 洋葱 , 切 进入 非常 薄的 切片 ;

将黄油放入平底锅中，加入切成薄片的洋葱；

[ʃeɪk] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʌnjənz][ɑː(r); ə(r)][sɒft] , [bʌt; bət][nɒt] [braʊn] , [ðen] [dʌst]['əʊvə(r)][ðə; ði]['flaʊə(r)] ,
shake until the onions are soft , but not brown , then dust over the flour ,
摇 直到 这 洋葱 是 柔软的 , 但 不是 棕色的 , 然后 灰尘 超过 这 面粉 ,

摇晃至洋葱变软但未变褐色，然后撒上面粉。

[mɪks] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] , [sɔːlt] , ['pepə(r)][ænd; ənd] ['nʌtmeg] .
mix , and add the milk , salt , pepper and nutmeg .
混合 , 和 添加 这 牛奶 , 盐 , 胡椒 和 肉豆蔻 .

混合均匀，然后加入牛奶、盐、胡椒粉和肉豆蔻。

[stɜː(r)] ['keəfəli] [ʌn'tɪl] [ðɪs] ['riːtʃɪz] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
Stir carefully until this reaches boiling point ,
搅拌 小心 直到 这 到达 沸腾 观点 ,

轻轻搅拌至沸腾，

[ðen] [stænd][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði] [bæk] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [hɒt] [fɔː(r); fə(r)]
then stand it on the back part of the stove where it will keep hot for
然后 站立 它 在 这 后退 部分 的 这 火炉 在哪里 它 将要 保持 热的 为了
[æt; ət] [liːst] [ten] ['mɪnɪts] .
at least ten minutes .
在 至少 十 分钟 .

然后把它放在炉灶后部，这样它至少可以保温十分钟。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] ['veri] ['kriːmi] , [ðen] [stɜː(r)][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [sɔːs] ,
Beat the yolks of the eggs until very creamy , then stir them into the sauce ,
打 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 直到 非常 奶油状 , 然后 搅拌 他们 进入 这 酱 ,

将蛋黄打发至非常顺滑，然后拌入酱汁中。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][fəʊld][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] .
take from the fire , and fold in the well - beaten whites of the eggs .
拿 从 这 火 , 和 折叠 在 这 出色地 - 被打败 白人 的 这 鸡蛋 .

从火上移开，拌入打发的蛋白。

[tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔː(r)] ['kæsərəʊl] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;
Turn into a baking dish or casserole and bake in a hot oven fifteen minutes ;
转动 进入 一个 烘烤 盘子 或者 沙锅 和 烤 在 一个 热的 烤箱 十五 分钟 ;

倒入烤盘或砂锅中，放入高温烤箱烘烤十五分钟；

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
serve at once .
服务 在 一次 .

立即上菜。

[tuː; tə] [pəʊtʃ] [egz]
TO POACH EGGS
到 偷猎 鸡蛋

水煮蛋

[juːz] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['fraɪɪŋ] [pæn] ['pɑːtli] [fɪld] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Use a shallow frying pan partly filled with boiling water .
使用 一个 浅的 煎炸 平底锅 部分 已填 和 沸腾 水 .

使用一个装有部分沸水的浅煎锅。

[ðə; ði] [egz] [mʌst; məst][bi:; bi] ['pɜːfɪktli] [freʃ] .
The eggs must be perfectly fresh .
这 鸡蛋 必须 是 完美 新鲜的 .

鸡蛋必须非常新鲜。

[ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] [ɪz][held][ɪn][ə; eɪ] ['membreɪn] [wɪtʃ] [siːm] [tuː; tə] [luːz] [ɪts][tə'næsəti]
The white of an egg is held in a membrane which seems to lose its tenacity
这 白色的 的 一个 蛋 是 握住 在 一个 膜 哪个 似乎 到 失去 它是 韧性
['ɑːftə(r)][ðə; ði] [eg] [ɪz] [θriː] [deɪz] [əʊld] .
after the egg is three days old .
后 这 蛋 是 三 天 老的 .

蛋清被包裹在一层膜中，这层膜在鸡蛋出生三天后似乎就失去了韧性。

[sʌtʃ] [æn; ən] [eg] , [wen] [drɒpt] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [spredz] [aʊt] ; [ðæt] [ɪz] ,
Such an egg , when dropped into boiling water , spreads out ; that is ,
这样的 一个 蛋 , 什么时候 掉落 进入 沸腾 水 , 传播 出去 ; 那 是 ,

这样的鸡蛋，放入沸水中后会摊开；也就是说，

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [rɪ'teɪn] [ɪts] [ʃeɪp] .
it does not retain its shape .
它 做 不是 保持 它是 形状 .

它无法保持原状。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [pəʊtʃ] [egz] , [teɪk] [ðə; ði] [rɪ'kwaɪəd] ['nʌmbə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [stəʊv] .
When ready to poach eggs , take the required number to the stove .
什么时候 准备好 到 偷猎 鸡蛋 , 拿 这 必需的 数字 到 这 火炉 .

准备煮荷包蛋时，将所需数量的鸡蛋拿到炉灶旁。

[ðə; ði]['wɔːtə(r)][mʌst; məst][biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] , [bʌt; bət] [nɒt] ['æktʃuəli] ['bʌblɪŋ] .
The water must be boiling hot , but not actually bubbling .
这 水 必须 是 沸腾 热的 , 但 不是 实际上 冒泡 .

水必须很烫，但不能沸腾冒泡。

[breɪk] [æn; ən] [eg] ['ɪntuː][ə; eɪ]['sɔːsə(r)] , [slaɪd][ˌaɪ 'tiː] ['kwɪkli] ['ɪntuː][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [ðen]
Break an egg into a saucer , slide it quickly into the water , and then
休息 一个 蛋 进入 一个 碟子 , 滑动 它 迅速地 进入 这 水 , 和 然后
[ə'nʌðə(r)][ænd; ənd][ə'nʌðə(r)] .
another and another .
其他 和 其他 .

把一个鸡蛋打入碟子里，迅速滑入水中，然后再打入一个，再一个。

[pʊl] [ðə; ði][pæn][tuː; tə][ðə; ði][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] , [weə(r)] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ['kænɒt] ['pɒsəbli] [bɔɪl] .
Pull the pan to the side of the stove , where the water cannot possibly boil .
拉 这 平底锅 到 这 边 的 这 火炉 , 在哪里 这 水 不能 可能 熬 .

把锅移到炉灶的一侧，那里水不可能沸腾。

[wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] , [beɪst] [ðə; ði]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ,
With a tablespoon , baste the water over the yolks of the eggs ,
和 一个 汤匙 , 绷 这 水 超过 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 ,

用汤匙将水淋在蛋黄上，

[ɪf] [ðeɪ] ['hæpən] [tuː; tə][biː; bi][ɪk'spəʊzd] .
if they happen to be exposed .
如果 他们 发生 到 是 裸露 .

如果他们碰巧暴露在外。

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [ɪn'taɪəli] ['kʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] [veɪl][ɒv; əv][ðə; ði] [waɪt] .
They must be entirely covered with a thin veil of the white .
他们 必须 是 完全 涵盖 和 一个 薄的 面纱 的 这 白色的 .

它们必须完全被一层薄薄的白色面纱覆盖。

[hæv; həv]	['redi]	[ðə; ði]	[dɪ'zaɪəd]	['kwɒntəti]	[ɒv; əv]	[təʊst]	[ɒn]	[ə; eɪ]	['hiːtɪd]	['plætə(r)]	,
Have	**ready**	**the**	**desired**	**quantity**	**of**	**toast**	**on**	**a**	**heated**	**platter**	**,**
有	准备好	这	想要的	数量	的	吐司	在	一个	加热	拼盘	,

将适量吐司放在加热过的盘子上,

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

鸡蛋的多种烹饪方法(Many Ways for Cooking Eggs)

第2/3页

[lɪft] [iːtʃ] [eg] [wɪð] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɔː(r)] ['skɪmə(r)] ,
lift each egg with a slice or skimmer ,
举起 每个 蛋 和 一个 片 或者 撇渣器 ,

用铲子或漏勺将每个鸡蛋捞出，

[trɪm] [ɒf] [ðə; ði] ['rægɪd] ['edʒɪz] [ænd; ənd] [slaɪd] [ðem; ðəm] [æt; ət] [wʌns] [ɒn] [ðə; ði] [təʊst] .
trim off the ragged edges and slide them at once on the toast .
修剪 离开 这 破烂不堪 边缘 和 滑动 他们 在 一次 在 这 吐司 .

切掉参差不齐的边缘，然后立即将它们滑到吐司上。

[dʌst] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [beɪst] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
Dust with salt and pepper , baste with melted butter , and send to the table .
灰尘 和 盐 和 胡椒 , 绷 和 融化 黄油 , 和 发送 到 这 桌子 .

撒上盐和胡椒粉，涂上融化的黄油，即可上桌。

[egz] ['mɪrəˌboʊ]
EGGS MIRABEAU
鸡蛋 米拉博

米拉博鸡蛋

[kʌt] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [raʊndz] [ɒv; əv] [bred] ,
Cut a sufficient number of rounds of bread ,
切 一个 充足的 数字 的 回合 的 面包 ,

切出足够数量的圆形面包片，

[təʊst] [ðem; ðəm] ['keəfəli] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [peɪt] [diː] [fwa] ['grɑː] ,
toast them carefully and cover them with pate de foie gras ,
吐司 他们 小心 和 覆盖 他们 和 肉酱 德 鹅肝 草地 ,

小心地烤至金黄，然后在上面涂上鹅肝酱。

[pʊt] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [sɔːs] [ˌpɛrɪ'gɜː] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
put on top of each a poached egg , pour over sauce Perigueux , and send to the table .
放 在 顶部 的 每个 一个 偷猎 蛋 , 倒 超过 酱 佩里格克斯 , 和 发送 到 这 桌子 .

在每个盘子上放一个水煮蛋，淋上佩里格酱汁，然后上桌。

[egz] [nɔː'wiːdʒən]
EGGS NORWEGIAN
鸡蛋 挪威

挪威蛋

['kʌvə(r)] [raʊndz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] [fɜːst] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ðen] [wɪð] ['æntʃəvi] [peɪst] ,
Cover rounds of toasted bread first with butter and then with anchovy paste ,
覆盖 回合 的 烤过的 面包 第一的 和 黄油 和 然后 和 凤尾鱼 粘贴 ,

在烤好的面包片上先涂上黄油，再涂上凤尾鱼酱。

[pʊt] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['æntʃəvi] [sɔːs] ,
put on top of each a poached egg , pour over anchovy sauce ,
放 在 顶部 的 每个 一个 偷猎 蛋 , 倒 超过 凤尾鱼 酱 ,

在每个盘子上放一个水煮蛋，淋上凤尾鱼酱汁。

[ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
and send at once to the table .
和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

立即送上桌。

[egz] -
EGGS PRESCOURT
鸡蛋 -

普雷斯科特鸡蛋

[təʊst] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] , [pʊt] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɒn] [iːtʃ] ,
Toast slices of bread , put thin slices of chicken on each ,
吐司 切片 的 面包 , 放 薄的 切片 的 鸡 在 每个 ,

将面包片烤至金黄，每片面包上放上薄薄的鸡肉片。

[ɒn][tɒp][ɒv; əv] [ðɪs] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [sɔːs] [bɝneɪz] , [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
on top of this a poached egg , cover with sauce Bernaise , and serve at once .
在 顶部 的 这 一个 偷猎 蛋 , 覆盖 和 酱 伯尔奈斯 , 和 服务 在 一次 .

在上面放一个水煮蛋，淋上贝亚恩酱，立即食用。

[egz] ['kɔːrtˌlænd]
EGGS COURTLAND
鸡蛋 法院

埃格斯法院

[mɪns] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] .
Mince sufficient cold chicken to make a half cupful .
剁碎 充足的 寒冷的 鸡 到 制作 一个 一半 一杯 .

将足够多的冷鸡肉剁碎，制成半杯的量。

[meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [mɪnst] ['tʃɪkɪn] ,
Make a half pint of cream sauce , add the minced chicken ,
制作 一个 一半 品脱 的 奶油 酱 , 添加 这 剁碎 鸡 ,

制作半品脱奶油酱，加入鸡肉末，

[ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] .
a half teaspoonful of salt and a dash of red pepper .
一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 红色的 胡椒 .

半茶匙盐和少许红辣椒粉。

[təʊst] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [bred] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] ,
Toast a sufficient quantity of bread , put it on a heated platter ,
吐司 一个 充足的 数量 的 面包 , 放 它 在 一个 加热 拼盘 ,

烤制足够量的面包，放在加热过的盘子上，

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ][smɔːl] ['kwɒntəti][ɒv; əv][ðə; ði] [mɪnst] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [kriːm] [sɔːs] ,
pour over a small quantity of the minced chicken and cream sauce ,
倒 超过 一个 小的 数量 的 这 剁碎 鸡 和 奶油 酱 ,

淋上少量鸡肉碎和奶油酱汁，

[pʊt][ɒn] [iːtʃ] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [sɔːs] ,
put on each a poached egg , cover with the remaining sauce ,
放 在 每个 一个 偷猎 蛋 , 覆盖 和 这 其余的 酱 ,

每个盘子上放一个水煮蛋，淋上剩余的酱汁。

[dʌst] [wɪð] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] [ɒv; əv] [griːn] ['piːz] .
dust with parsley and serve with a garnish of green peas .
灰尘 和 香菜 和 服务 和 一个 装饰 的 绿色的 豌豆 .

撒上欧芹碎，配以青豆装饰即可食用。

[egz] [luˌiːzi'ænə]
EGGS LOUISIANA
鸡蛋 路易斯安那州

路易斯安那州的鸡蛋

[meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] , [təʊst] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [bred] ,
Make a half pint of tomato sauce , toast a sufficient quantity of bread ,
制作 一个 一半 品脱 的 番茄 酱 , 吐司 一个 充足的 数量 的 面包 ,

制作半品脱番茄酱，烤适量面包，

['bʌtə(r)][ðə; ði] [bred] [ænd; ənd][pʊt][ɒn] [iːtʃ] [slaɪs][ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
butter the bread and put on each slice a poached egg ; cover with the tomato sauce .
黄油 这 面包 和 放 在 每个 片 一个 偷猎 蛋 ; 覆盖 和 这 番茄 酱 .

在面包片上涂上黄油，每片面包上放一个水煮蛋；淋上番茄酱。

[egz] ['rɪtʃmənd]
EGGS RICHMOND
鸡蛋 里士满

里士满鸡蛋

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] , [ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['faɪnli] - [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] ,
Chop sufficient cold chicken to make a half cupful , add an equal quantity of finely - chopped mushrooms ,
劈 充足的 寒冷的 鸡 到 制作 一个 一半 一杯 , 添加 一个 平等的 数量 的 精细地 - 切碎 蘑菇 ,

将足够多的冷鸡肉切碎，制成半杯的量，再加入等量的切碎蘑菇。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] .
add this to a half pint of cream sauce .
添加 这 到 一个 一半 品脱 的 奶油 酱 .

将此加入半品脱奶油酱中。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [ʌn'biːtn] [eg] [tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] , ['siːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd]['pepə(r)] ,
Add one unbeaten egg to a pint of cold boiled rice , season it with salt and pepper ,
添加 一 不败 蛋 到 一个 品脱 的 寒冷的 煮沸 米 , 季节 它 和 盐 和 胡椒 ,

将一个未打散的鸡蛋加入一品脱冷煮米饭中，用盐和胡椒粉调味。

[meɪk] ['ɪntuː] [raʊnd] , [flæt] [keɪks] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][fæt] .
make into round , flat cakes , and fry in hot fat .
制作 进入 圆形的 , 平坦的 蛋糕 , 和 炒 在 热的 胖的 .

做成圆形扁平的饼状，用热油煎炸。

[ə'reɪndʒ] [ðiːz] [ɒn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [kriːm] [sɔːs] ['mɪkstʃə(r)] ,
Arrange these on a heated platter , pour over the cream sauce mixture ,
安排 这些 在 一个 加热 拼盘 , 倒 超过 这 奶油 酱 混合物 ,

将这些食材摆放在加热过的盘子上，淋上奶油酱汁混合物。

[ænd; ənd][pʊt][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] .
and put on top of each a poached egg .
和 放 在 顶部 的 每个 一个 偷猎 蛋 .

并在每个上面放一个水煮蛋。

[hʌŋ'geəriən] [egz]
HUNGARIAN EGGS
匈牙利 鸡蛋

匈牙利鸡蛋

[bɔɪl] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)][ænd; ənd][draɪ] .
Boil a cup of rice until tender and dry .
熬 一个 杯子 的 米 直到 投标 和 干燥 .

将一杯米煮至软糯且水分收干。

[meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə] [sɔːs] .
Make a half pint of paprika sauce .
制作 一个 一半 品脱 的 辣椒 酱 .

制作半品脱辣椒粉酱。

[tɜːn] [ðə; ði] [raɪs] ['ɪntuː][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ]['plætə(r)] , [smuːð] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] ,
Turn the rice into the center of a platter , smooth it down ,
转动 这 米 进入 这 中心 的 一个 拼盘 , 光滑的 它 向下 ,

将米饭倒入盘子中央，抹平。

['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [pəʊtʃt] [egz] ,
cover the top with poached eggs ,
覆盖 这 顶部 和 偷猎 鸡蛋 ,

在最上面盖上一层水煮蛋，

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][pə'priːkə; 'pæprɪkə] [sɔːs] [ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
pour over the paprika sauce and send at once to the table .
倒 超过 这 辣椒 酱 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

淋上辣椒酱，立即上桌。

[egz] ['nəʊvə] ['skəʊʃə]
EGGS NOVA SCOTIA
鸡蛋 新星 斯科舍省

新斯科舍省的鸡蛋

[pʊt][ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] [ɒn][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ][flæt] ['kɒdfɪʃ] [keɪk] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)] [kriːm] [ɔː(r)][tə'mɑːtəʊ]
Put a poached egg on top of a flat codfish cake , pour over cream or tomato
放 一个 偷猎 蛋 在 顶部 的 一个 平坦的 鳕鱼 蛋糕 , 倒 超过 奶油 或者 番茄
[sɔːs] ,
sauce ,
酱 ,

将一个水煮蛋放在扁平的鳕鱼饼上，淋上奶油或番茄酱。

[ænd; ənd][send][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
and send to the table .
和 发送 到 这 桌子 .

然后送到桌上。

[egz] [læk'meɪ]
EGGS LAKME
鸡蛋 拉克美

拉克美鸡蛋

[kʌt][kəʊld] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] ['ɪntuː]['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][stænd]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] ,
Cut cold chicken or turkey into very thin slices , and stand over hot water ,
切 寒冷的 鸡 或者 火鸡 进入 非常 薄的 切片 , 和 站立 超过 热的 水 ,

将冷鸡肉或火鸡肉切成非常薄的片，放在热水上浸泡片刻。

[ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] , [ʌn'tɪl] ['hiːtɪd] ; [təʊst] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti][ɒv; əv] [bred] , ['bʌtə(r)][ðə; ði]['slaɪsɪz] ,
in a dish , until heated ; toast a sufficient quantity of bread , butter the slices ,
在 一个 盘子 , 直到 加热 ; 吐司 一个 充足的 数量 的 面包 , 黄油 这 切片 ,

放入盘中加热；烤制足够量的面包，在面包片上涂抹黄油，

[pʊt][ɒn] [iːtʃ] [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] , [dʌst] ['laɪtli] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
put on each a slice of chicken or turkey , dust lightly with salt and pepper .
放 在 每个 一个 片 的 鸡 或者 火鸡 , 灰尘 轻轻 和 盐 和 胡椒 .

在每个盘子上放一片鸡肉或火鸡肉，轻轻撒上盐和胡椒粉。

[ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðiːz] [pleɪs] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['tærəgən] [sɔːs] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .

On top of these place a poached egg , cover with tarragon sauce , and send to the table .

在 顶部 的 这些 地方 一个 偷猎 蛋 , 覆盖 和 龙蒿 酱 , 和 发送 到 这 桌子 .

在上面放一个水煮蛋，淋上龙蒿酱，然后上桌。

[egz] -

EGGS MALIKOFF

鸡蛋 -

马利科夫鸡蛋

[təʊst] [raʊndz] [ɒv; əv] [bred] ,

Toast rounds of bread ,

吐司 回合 的 面包 ,

烤面包片，

['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] ['kæviɑː(r)] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

cover them with caviar which has been seasoned with a little onion and pepper .

覆盖 他们 和 鱼子酱 哪个 有 到过 经验丰富的 和 一个 小的 洋葱 和 胡椒 .

在上面铺上用少许洋葱和胡椒调味的鱼子酱。

[pʊt] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .

Put on top of each a poached egg , cover with horseradish sauce , and send to the table .

放 在 顶部 的 每个 一个 偷猎 蛋 , 覆盖 和 辣根 酱 , 和 发送 到 这 桌子 .

在每个盘子上放一个水煮蛋，淋上辣根酱，然后上桌。

[egz] [və'dʒɪniə]

EGGS VIRGINIA

鸡蛋 弗吉尼亚州

弗吉尼亚州的鸡蛋

[greɪt] [sɪks] [ɪəz] [ɒv; əv] [kɔːn] .

Grate six ears of corn .

格特 六 耳朵 的 玉米 .

将六根玉米棒磨碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [egz] ,

Add half cupful of milk , a half cupful of flour and two eggs ,

添加 一半 一杯 的 牛奶 , 一个 一半 一杯 的 面粉 和 二 鸡蛋 ,

加入半杯牛奶、半杯面粉和两个鸡蛋，

['biːt(ə)n] ['seprətli] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .

beaten separately , and a half teaspoonful of salt and a dash of pepper .

被打败 分别地 , 和 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 胡椒 .

分别打散，加入半茶匙盐和少许胡椒粉。

[drɒp] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɪn] [lɑːdʒ] ['teibl,spuːnful] [ɪn] [hɒt] [fæt] .

Drop the mixture in large tablespoonfuls in hot fat .

降低 这 混合物 在 大的 汤匙 在 热的 胖的 .

将混合物用大汤匙舀入热油中。

[wen] [braʊn] [ɒn] [wʌn] [saɪd] , [tɜːn] [ænd; ənd] [braʊn] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] .

When brown on one side , turn and brown on the other .

什么时候 棕色的 在 一 边 , 转动 和 棕色的 在 这 其他 .

一面煎至棕色后，翻面煎至另一面也呈棕色。

[dreɪn] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] ['niːtli] [ɒn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['plætə(r)] .
Drain and arrange neatly on a large platter .
流走 和 安排 整齐地 在 一个 大的 拼盘 .

沥干水分，整齐地摆放在一个大盘子里。

[pʊt] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] [keɪk] ,
Put a poached egg on the top of each cake ,
放 一个 偷猎 蛋 在 这 顶部 的 每个 蛋糕 ,

在每个蛋糕上放一个水煮蛋。

['kʌvə(r)] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
cover with cream sauce and send to the table .
覆盖 和 奶油 酱 和 发送 到 这 桌子 .

淋上奶油酱汁，即可上桌。

[ðɪs] [dɪʃ] , [wɪð] [griːn] ['piːz] , [meɪks] [kwaɪt] [ə; eɪ] [kəm'pliːt] [miːl] .
This dish , with green peas , makes quite a complete meal .
这 盘子 , 和 绿色的 豌豆 , 制作 相当 一个 完全的 一顿饭 .

这道菜配上青豆，就是一顿相当完整的饭菜。

[ˌdʒæpə'niːz] [egz]
JAPANESE EGGS
日本人 鸡蛋

日本鸡蛋

['keəfəli] [bɔɪl] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] , [dreɪn] [draɪ] .
Carefully boil one cup of rice , drain dry .
小心 熬 一 杯子 的 米 , 流走 干燥 .

将一杯米小心煮熟，沥干水分。

[meɪk] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] ,
Make a half pint of cream sauce ,
制作 一个 一半 品脱 的 奶油 酱 ,

制作半品脱奶油酱，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['seləri] .
add to it a teaspoonful of grated onion and a teaspoonful of chopped celery .
添加 到 它 一个 一茶匙 的 磨碎的 洋葱 和 一个 一茶匙 的 切碎 芹菜 .

加入一茶匙磨碎的洋葱和一茶匙切碎的芹菜。

[pəʊtʃ] [ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [egz] .
Poach the desired number of eggs .
偷猎 这 想要的 数字 的 鸡蛋 .

将所需数量的鸡蛋煮成荷包蛋。

[pʊt] [ðə; ði] [raɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['plætə(r)] , ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [egz] ,
Put the rice in the center of a platter , cover it with the eggs ,
放 这 米 在 这 中心 的 一个 拼盘 , 覆盖 它 和 这 鸡蛋 ,

把米饭放在盘子中央，上面盖上鸡蛋，

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [sɔːs] .
pour over the sauce .
倒 超过 这 酱 .

淋上酱汁。

[dʌst] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
Dust the dish with parsley , and send at once to the table .
灰尘 这 盘子 和 香菜 , 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

在菜肴上撒上欧芹碎，立即上桌。

[ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ðɪs] [dɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [ˈgɑːniʃ] [wɪð] [brɔɪld] [sɑːˈdiːnz] [ɔː(r)] [ˈkeəfəli] [brɔɪld] [sməʊkt] [ˈsæmən] .
The edge of this dish may be garnished with broiled sardines or carefully broiled smoked salmon .
这 边缘 的 这 盘子 可能 是 装饰 和 烤制 沙丁鱼 或者 小心 烤制 熏制 三文鱼 .

这道菜的边缘可以点缀上烤沙丁鱼或精心烤制的烟熏鲑鱼。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] [ˈwɪnzə(r)]
EGGS A LA WINDSOR
鸡蛋 一个 洛杉矶 温莎

温莎风味鸡蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[sɪks] [raʊndz] [ɒv; əv] [təʊst]
6 rounds of toast
6 回合 的 吐司

6片吐司

[ˌtuːˈtuː] [ˈlev(ə)l] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[ˌtuːˈtuː] [ˈlev(ə)l] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paɪnt] [ɒv; əv] [ˈtʃɪkɪn] [stɒk]
1 / 2 pint of chicken stock
1 / 2 品脱 的 鸡 库存

半品脱鸡汤

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli]
1 tablespoonful of chopped parsley
1 一汤匙 的 切碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈɒlɪv]
1 tablespoonful of chopped olive
1 一汤匙 的 切碎 橄榄

1汤匙切碎的橄榄

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈspæniʃ] [ˈpepə(r)]
1 tablespoonful of chopped Spanish pepper
1 一汤匙 的 切碎 西班牙语 胡椒

1汤匙切碎的西班牙胡椒

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [blæk] [ˈpepə(r)]
1 saltspoonful of black pepper
1 一勺盐 的 黑色的 胡椒

茶匙黑胡椒

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [stɒk] ; [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,
Rub the butter and flour together and add the stock ; stir until boiling ,
擦 这 黄油 和 面粉 一起 和 添加 这 库存 ; 搅拌 直到 沸腾 ,

将黄油和面粉揉搓在一起，加入高汤；搅拌至沸腾。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
and add the salt and pepper .
和 添加 这 盐 和 胡椒 .

加入盐和胡椒粉。

[təʊst] [ðə; ði] [bred] .
Toast the bread .
吐司 这 面包 .

烤面包。

[pəʊtʃ] [ðə; ði] [egz] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] [təʊst] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['keəfəli] [ðə; ði] [sɔːs] ,
Poach the eggs , put them on the toast , pour over carefully the sauce ,
偷猎 这 鸡蛋 , 放 他们 在 这 吐司 , 倒 超过 小心 这 酱 ,

将鸡蛋煮成水波蛋，放在吐司上，小心地淋上酱汁。

[hiːp] [ðə; ði] [tʃɒpt] ['vedʒtəb(ə)lz] , [mɪkst] , [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] [eg] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə]
heap the chopped vegetables , mixed , in the center of each egg and send to
堆 这 切碎 蔬菜 , 混合 , 在 这 中心 的 每个 蛋 和 发送 到
[ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
the table .
这 桌子 .

将切碎的蔬菜混合后堆放在每个鸡蛋的中央，然后端上桌。

[egz] ['bʌkɪŋəm]
EGGS BUCKINGHAM
鸡蛋 白金汉

白金汉宫鸡蛋

[ə'laʊ] [wʌn] [eg] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] [ðæt] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] .
Allow one egg to each person that is to be served .
允许 一 蛋 到 每个 人 那 是 到 是 服务 .

每人限一个鸡蛋。

[kʌt] ['aɪðə(r)] [ə; eɪ] [draɪ] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [və'dʒɪniə] [hæm] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ;
Cut either a dry or a Virginia ham into very thin slices ;
切 任何一个 一个 干燥 或者 一个 弗吉尼亚州 火腿 进入 非常 薄的 切片 ;

将干火腿或弗吉尼亚火腿切成非常薄的片；

[ə'laʊ] [wʌn] [θɪn] [skweə(r)] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .
allow one thin square to each person .
允许 一 薄的 正方形 到 每个 人 .

每人一张薄正方形纸片。

[təʊst] [sk'weəz] [ɒv; əv] [bred] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌst] .
Toast squares of bread , remove the crust .
吐司 正方形 的 面包 , 消除 这 地壳 .

将面包切成方块，烤至金黄，去掉面包皮。

[brɔɪl] [ðə; ði] [hæm] ['kwɪkli] ; [pʊt] [iːtʃ] [skweə(r)] [ɒv; əv] [hæm] [ɒn] [ə; eɪ] [skweə(r)] [ɒv; əv] [təʊst] ,
Broil the ham quickly ; put each square of ham on a square of toast ,
烤 这 火腿 迅速地 ; 放 每个 正方形 的 火腿 在 一个 正方形 的 吐司 ,

快速烤制火腿；将每块火腿放在一块烤面包片上，

[pʊt] [ɒn] [tɒp] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] , [dʌst] ['laɪtli] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
put on top a poached egg , dust lightly with pepper and send to the table .
放 在 顶部 一个 偷猎 蛋 , 灰尘 轻轻 和 胡椒 和 发送 到 这 桌子 .

在上面放一个水煮蛋，撒上少许胡椒粉，即可上桌。

[pəʊtʃt] [egz]
POACHED EGGS
偷猎 鸡蛋

水煮蛋

[ɒn] [fraɪd] [tə'mɑːtəʊz]
ON FRIED TOMATOES
在 油煎 西红柿

配炸番茄

[kʌt] ['sɒlɪd] [tə'mɑːtəʊz] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [dʌst] [ðem; ðəm] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
Cut solid tomatoes into slices a quarter of an inch thick , dust them with salt and pepper ,
切 坚硬的 西红柿 进入 切片 一个 四分之一 的 一个 英寸 厚的 ， 灰尘 他们 和 盐 和 胡椒 ，

将整颗番茄切成四分之一英寸厚的薄片，撒上盐和胡椒粉，

[dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] [eg] ['biːt(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [rəʊl] [ðem; ðəm] ['θɪkli] [wɪð] [bred] [krʌmz] ,
dip them in egg beaten with a tablespoonful of water , roll them thickly with bread crumbs ,
蘸 他们 在 蛋 被打败 和 一个 一汤匙 的 水 ， 卷 他们 浓密 和 面包 面包屑 ，

将它们蘸上用一汤匙水打散的鸡蛋液，然后裹上厚厚的面包屑，

[dɪp] [ðem; ðəm] [ə'gen] [ɪn] [ðə; ði] [eg] , [dʌst] [ə'gen] [wɪð] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [diːp] [hɒt] [fæt] .
dip them again in the egg , dust again with bread crumbs , and fry in deep hot fat .
蘸 他们 再次 在 这 蛋 ， 灰尘 再次 和 面包 面包屑 ， 和 炒 在 深的 热的 胖的 .

再次蘸上蛋液，再裹上面包屑，然后在滚烫的油炸锅中炸至金黄。

[dreɪn] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] , [dɪʃ] [ɒn] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] ,
Drain on brown paper , dish on a heated platter ,
流走 在 棕色的 纸 ， 盘子 在 一个 加热 拼盘 ，

沥干水分，放在牛皮纸上，盛入加热过的盘子里。

[pʊt] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] [slaɪs] , [dʌst] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
put a poached egg in the center of each slice , dust with salt and pepper ,
放 一个 偷猎 蛋 在 这 中心 的 每个 片 ， 灰尘 和 盐 和 胡椒 ，

在每片面包的中央放一个水煮蛋，撒上盐和胡椒粉。

[pʊt] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [iːtʃ] [eg] [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
put a tablespoonful of tomato sauce over each egg and send at once to the table .
放 一个 一汤匙 的 番茄 酱 超过 每个 蛋 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

在每个鸡蛋上放一汤匙番茄酱，立即上桌。

[kriːm] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
Cream sauce may be used in the place of tomato sauce .
奶油 酱 可能 是 用过的 在 这 地方 的 番茄 酱 .

奶油酱可以代替番茄酱使用。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] -
EGGS A LA FINNOIS
鸡蛋 一个 洛杉矶 -

菲诺式鸡蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ]
1 / 2 pint of strained tomato
1 / 2 品脱 的 紧张 番茄

半品脱滤过的番茄

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [tʃaɪvz]
1 tablespoonful of chopped chives
1 一汤匙 的 切碎 细香葱

1汤匙切碎的细香葱

[ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepəz]
2 green peppers
2 绿色的 辣椒

2个青椒

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'mɑːtəʊz] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['pepəz] ,
Rub the butter and flour together , add the tomatoes , and the peppers ,
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 西红柿 , 和 这 辣椒 ,
[tʃɒpt] ['veri] [faɪn] .
chopped very fine .
切碎 非常 美好的 .

将黄油和面粉揉搓在一起，加入切碎的西红柿和辣椒。

[stɜː(r)][ʌn'tɪl] [ðɪs] ['riːtʃɪz] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ænd; ənd][stænd][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] .
Stir until this reaches boiling point , and stand it over hot water .
搅拌 直到 这 到达 沸腾 观点 , 和 站立 它 超过 热的 水 .

搅拌至沸腾，然后隔水加热。

[pəʊtʃ] [ðə; ði] [egz] [ɪn] [diːp] ['wɔːtə(r)] .
Poach the eggs in deep water .
偷猎 这 鸡蛋 在 深的 水 .

将鸡蛋放入深水中煮成荷包蛋。

[təʊst] [sɪks] [raʊndz] [ɒv; əv] [bred] ; [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [təʊst] [ɒn][ə; eɪ]['plætə(r)] , [pʊt][wʌn] [eg] [ɒn] [iːtʃ]
Toast six rounds of bread ; arrange the toast on a platter , put one egg on each
吐司 六 回合 的 面包 ; 安排 这 吐司 在 一个 拼盘 , 放 一 蛋 在 每个
[slaɪs] ,
slice ,
片 ,

烤六片面包；将烤好的面包片摆放在盘子上，每片面包上放一个煎蛋，

[pɔː(r)] [ə'raʊnd] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] , [dʌst] ['θɪkli] [wɪð] [ðə; ði] [tʃaɪvz] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə][ðə; ði]
pour around the tomato sauce , dust thickly with the chives and send to the
倒 大约 这 番茄 酱 , 灰尘 浓密 和 这 细香葱 和 发送 到 这
['teɪb(ə)l] .
table .
桌子 .

淋上番茄酱，撒上厚厚一层细香葱，即可上桌。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] ['grɛtnə]
EGGS A LA GRETNA
鸡蛋 一个 洛杉矶 格雷特纳

格雷特纳式鸡蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [hedz] [ɒv; əv] ['seləri]
2 heads of celery
2 头部 的 芹菜

2棵芹菜

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平匀黄油

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平匀面粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk]
1 / 2 pint of milk
1 / 2 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 teaspoonful of salt
1 一茶匙 的 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[kʌt] [ðə; ði] ['seləri] ['ɪntuː] [ɪntʃ] [leŋθs] , [wɒʃ] ['θʌrəli] ,
Cut the celery into inch lengths , wash thoroughly ,
切 这 芹菜 进入 英寸 长度 , 洗 彻底 ,

将芹菜切成一英寸长的段，彻底清洗干净。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] ['θɜːti] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['seləri] [ɪz]['tendə(r)] ;
cover with boiling water and simmer gently thirty minutes until the celery is tender ;
覆盖 和 沸腾 水 和 煨 轻轻地 三十 分钟 直到 这 芹菜 是 投标 ;

用沸水盖住，小火慢炖三十分钟，直到芹菜变软；

[dreɪn] , ['seɪvɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['seləri] [wɒz; wəz] [kʊkt] [fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['pɜːpəs] .
drain , saving the water in which the celery was cooked for another purpose .
流走 , 保存 这 水 在 哪个 这 芹菜 曾是 煮熟 为了 其他 目的 .

沥干水分，并将煮芹菜的水留作他用。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ; [wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['seləri] ;
Rub the butter and flour together , add the milk , salt and pepper ; when boiling add the celery ;
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 牛奶 , 盐 和 胡椒 ; 什么时候 沸腾 添加 这 芹菜 ;

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶、盐和胡椒粉；煮沸后加入芹菜；

[stænd] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [waɪl] [juː; jʊ] [pəʊtʃ] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [təʊst] [sɪks] [sk'weəz] [ɒv; əv] [bred] .
stand this over hot water while you poach the eggs and toast six squares of bread .
站立 这 超过 热的 水 尽管 你 偷猎 这 鸡蛋 和 吐司 六 正方形 的 面包 .

在煮荷包蛋和烤六块面包的同时，将它放在热水上。

['bʌtə(r)] [ðə; ði] [təʊst] , [pʊt] [ɒn] [iːtʃ] [slaɪs] [wʌn] [eg] ;
Butter the toast , put on each slice one egg ;
黄油 这 吐司 , 放 在 每个 片 一 蛋 ;

在吐司上涂上黄油，每片吐司上放一个煎蛋；

[pʊt] [ðiːz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['plætə(r)] ,
put these around the edge of a large platter ,
放 这些 大约 这 边缘 的 一个 大的 拼盘 ,

把这些摆放在一个大盘子的边缘，

[tɜːn] [ðə; ði] ['seləri] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
turn the celery into the middle of the dish and send at once to the table .
转动 这 芹菜 进入 这 中间 的 这 盘子 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

将芹菜放入菜肴中央，立即上桌。

[tuː; tə] [ɪn'kriːs] [ðə; ði] ['bjuːti] [ɒv; əv] [ðɪs] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [tuː; tə] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['greɪtə(r)] [fuːd] ['væljuː] ,
To increase the beauty of this dish , and to give it a greater food value ,
到 增加 这 美丽 的 这 盘子 , 和 到 给 它 一个 更大的 食物 价值 ,

为了增加这道菜的美观度，并赋予它更高的营养价值，

[juː; jʊ] [meɪ] ['gɑːnɪʃ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [təʊst] [ænd; ənd] ['seləri] [wɪð] ['keəfəli] [bɔɪld] [raɪs] ;
you may garnish between the toast and celery with carefully boiled rice ;
你 可能 装饰 之间 这 吐司 和 芹菜 和 小心 煮沸 米 ;

你可以在吐司和芹菜之间放上精心煮熟的米饭作为装饰；

[ðɪs] [ðen] [meɪks] [æn; ən] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs] ['sʌpə(r)] [dɪʃ] .
this then makes an exceedingly nice supper dish .
这 然后 制作 一个 非常 好的 晚餐 盘子 .

这样就成了一道非常美味的晚餐菜肴。

[egz] [ə; eɪ] -
EGGS A L'IMPERATRICE
鸡蛋 一个 -

帝国鸡蛋

[təʊst] [sɪks] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] ; ['bʌtə(r)] [ðem; ðəm] ,
Toast six slices of bread ; butter them ,
吐司 六 切片 的 面包 ; 黄油 他们 ,

烤六片面包；涂上黄油，

[pʊt] [ɒn] [tɒp] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs] [ɒv; əv] [peɪt] [diː] [fwa] ['grɑː] ,
put on top a thin slice of pate de foie gras ,
放 在 顶部 一个 薄的 片 的 肉酱 德 鹅肝 草地 ，

在上面放一片薄薄的鹅肝酱，

[ænd; ənd] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðɪs] [ə; eɪ] [hɒt] [pəʊtʃt] [eg] .
and on top of this a hot poached egg .
和 在 顶部 的 这 一个 热的 偷猎 蛋 .

上面再放一个热腾腾的水煮蛋。

[beɪst] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
Baste with a little melted butter ,
绷 和 一个 小的 融化 黄油 ，

刷上少许融化的黄油，

[dʌst] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
dust with salt and pepper and send at once to the table .
灰尘 和 盐 和 胡椒 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

撒上盐和胡椒粉，立即上桌。

[ðɪs] [ɪz] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [məʊst] ['elɪgənt] [ɒv; əv] [ɔːl] [ðə; ði] [eg] ['dɪʃɪz] .
This is one of the most elegant of all the egg dishes .
这 是 一 的 这 最多 优雅的 的 全部 这 蛋 菜肴 .

这是所有鸡蛋料理中最精致的一道。

[egz] [wɪð] ['tʃesnʌts]
EGGS WITH CHESTNUTS
鸡蛋 和 栗子

栗子炒蛋

[ðɪs] [ɪz] [æn; ən] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs] [dɪʃ] [tuː; tə] [sɜːv] [ɪn] [ðə; ði] [fɔːl] [wen] ['tʃesnʌts] [ɑː(r); ə(r)] [freʃ] .
This is an exceedingly nice dish to serve in the Fall when chestnuts are fresh .
这 是 一个 非常 好的 盘子 到 服务 在 这 落下 什么时候 栗子 是 新鲜的 .

这是一道非常适合在秋季享用的美味佳肴，因为那时正是栗子新鲜的季节。

[ʃel] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['tʃesnʌts] , [blɑːntʃ] [ðem; ðəm] , [ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] ;
Shell a quart of chestnuts , blanch them , then boil them until tender ;
壳 一个 夸脱 的 栗子 ， 焯水 他们 ， 然后 熬 他们 直到 投标 ；

将一夸脱栗子去壳，焯水，然后煮至软烂；

[dreɪn] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] ['kʌləndə(r)] .
drain and press through a colander .
流走 和 按 通过 一个 滤器 .

沥干水分，然后用漏勺压实。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [hɒt] [mɪlk] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Add a half cupful of hot milk , a tablespoonful of butter ,
添加 一个 一半 一杯 的 热的 牛奶 ， 一个 一汤匙 的 黄油 ，

加入半杯热牛奶和一汤匙黄油，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
a teaspoonful of salt and a saltspoonful of pepper .
一个 一茶匙 的 盐 和 一个 一勺盐 的 胡椒 .

一茶匙盐和一茶匙胡椒粉。

[biːt] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] [stænd] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [waɪl] [juː; jʊ] [pəʊtʃ] [sɪks] [ɔː(r)]
Beat until light and stand over a kettle of hot water while you poach six or
打 直到 光 和 站立 超过 一个 壶 的 热的 水 尽管 你 偷猎 六 或者
[eɪt] [egz] .
eight eggs .
八 鸡蛋 .

打发至蓬松，然后站在一壶热水上方，同时煮六到八个荷包蛋。

[dɪʃ] [ðə; ði] ['tʃesnʌt] ['pjʊəreɪ][ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] ['plætə(r)] , ['kʌvə(r)][ðə; ði] [pəʊtʃt] [egz] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp]
Dish the chestnut puree in a small platter , cover the poached eggs over the top
盘子 这 板栗 菜泥 在 一个 小的 拼盘 , 覆盖 这 偷猎 鸡蛋 超过 这 顶部
,
,
,

将栗子泥盛入小盘中，把水煮蛋盖在上面。

[dʌst] [ðem; ðəm] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['pɑ:sli] .
dust them with salt , pepper and chopped parsley .
灰尘 他们 和 盐 , 胡椒 和 切碎 香菜 .

撒上盐、胡椒粉和切碎的欧芹。

[egz] [ə; eɪ] [lɑ:] ['reɪʒɑ̃:s]
EGGS A LA REGENCE
鸡蛋 一个 洛杉矶 摄政

摄政风格鸡蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [kəʊld] [kʊkt] [hæm]
1 / 2 cupful of chopped cold cooked ham
1 / 2 一杯 的 切碎 寒冷的 煮熟 火腿

半杯切碎的冷熟火腿

[wʌn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
1 grated onion
1 磨碎的 洋葱

1个磨碎的洋葱

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] [kæn; kən] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz]
1 / 2 can of chopped mushrooms
1 / 2 能 的 切碎 蘑菇

半罐切碎的蘑菇

[ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
2 tablespoonfuls of butter
2 汤匙 的 黄油

2汤匙黄油

[ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]
2 tablespoonfuls of flour
2 汤匙 的 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] [paɪnt] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɒk]
1 / 2 pint of chicken stock
1 / 2 品脱 的 鸡 库存

半品脱鸡汤

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [sɔ:lt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] ['sɔ:ltˌspu:nˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[stænd][ðə; ði][hæm]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] .
Stand the ham over hot water until thoroughly heated .
站立 这 火腿 超过 热的 水 直到 彻底 加热 .

将火腿放在热水上加热至完全熟透。

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [stɒk] , [stɜː(r)][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː]
Rub the butter and flour together , add the stock , stir until boiling , add
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 库存 , 搅拌 直到 沸腾 , 添加
[ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] ,
the mushrooms ,
这 蘑菇 ,

将黄油和面粉揉搓在一起，加入高汤，搅拌至沸腾，加入蘑菇，

[slaɪst] , [ðə; ði][sɔːlt] , ['pepə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]['ʌnjən] ; [stænd] [ðɪs] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] [waɪl] [juː; jʊ]
sliced , the salt , pepper and the onion ; stand this over hot water while you
切片 , 这 盐 , 胡椒 和 这 洋葱 ; 站立 这 超过 热的 水 尽管 你
[pəʊtʃ] [ðə; ði] [egz] .
poach the eggs .
偷猎 这 鸡蛋 .

将盐、胡椒粉和洋葱切片；在煮荷包蛋的同时，将这几个食材放在热水上。

[dɪʃ] [ðə; ði] [egz] , ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] , [streɪnd] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði]
Dish the eggs , cover them with the sauce , strained , and cover with the
盘子 这 鸡蛋 , 覆盖 他们 和 这 酱 , 紧张 , 和 覆盖 和 这
[tʃɒpt] [hæm] .
chopped ham .
切碎 火腿 .

将鸡蛋盛入盘中，淋上过滤后的酱汁，再盖上切碎的火腿。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz][ɔː(r)] [bɔɪld] [raɪs] , [ænd; ənd][send] [æt; ət][wʌns][tuː; tə]
Garnish the dish with mashed potatoes or boiled rice , and send at once to
装饰 这 盘子 和 捣碎 土豆 或者 煮沸 米 , 和 发送 在 一次 到
[ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
the table .
这 桌子 .

将菜肴配上土豆泥或米饭，立即端上桌。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] ['lɪvɪŋstən]
EGGS A LA LIVINGSTONE
鸡蛋 一个 洛杉矶 利文斯顿

利文斯顿式鸡蛋

[sɪks] [sk'weəz] [ɒv; əv] [təʊst]
6 squares of toast
6 正方形 的 吐司

6块吐司

[wʌn][tju'riːn; tə'riːn][ɒv; əv] [peɪt] - [diː] - [fwa] - ['grɑː]
1 tureen of pate - de - foie - gras
1 汤碗 的 肉酱 - 德 - 鹅肝 - 草地

碗鹅肝酱

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [gʊd] [stɒk]
1 / 2 cupful of good stock
1 / 2 一杯 的 好的 库存

半杯优质肉汤

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃeri]
2 tablespoonfuls of sherry
2 汤匙 的 雪利酒

2汤匙雪利酒

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ]
1 teaspoonful of kitchen bouquet
1 一茶匙 的 厨房 花束

1茶匙厨房花束

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)]
1 dash of pepper
1 短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[təʊst] [ðə; ði] [bred] ,
Toast the bread ,
吐司 这 面包 ,

烤面包，

['bʌtə(r)][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][pʊt][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [slaɪs][ɒv; əv][təʊst][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [peɪt] [diː][fwa] ['grɑː] ;
butter it and put on top of each slice of toast a slice of pate de foie gras ;
黄油 它 和 放 在 顶部 的 每个 片 的 吐司 一个 片 的 肉酱 德 鹅肝 草地 ;

在吐司上涂上黄油，然后在每片吐司上放一片鹅肝酱；

[pʊt] [ðɪs] [ɒn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] ,
put this on a heated dish ,
放 这 在 一个 加热 盘子 ,

把它放在加热过的盘子里，

[stænd][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ðə; ði] [maʊθ] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n][dɔː(r)] [waɪl] [juː; jʊ] [pəʊtʃ] [ðə; ði] [egz] .
stand it at the mouth of the oven door while you poach the eggs .
站立 它 在 这 嘴 的 这 烤箱 门 尽管 你 偷猎 这 鸡蛋 .

把它放在烤箱门口，然后开始煮荷包蛋。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ɔːl][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,
Put into a saucepan all the other ingredients , bring to a boil ,
放 进入 一个 平底锅 全部 这 其他 原料 , 带来 到 一个 熬 ,

将所有其他食材放入平底锅中，煮沸。

[pʊt][wʌn] [pəʊtʃt] [eg] [ɒn] [iːtʃ] [slaɪs][ɒv; əv] [peɪt] [diː][fwa] ['grɑː] ;
put one poached egg on each slice of pate de foie gras ;
放 一 偷猎 蛋 在 每个 片 的 肉酱 德 鹅肝 草地 ;

在每片鹅肝酱上放一个水煮蛋；

[beɪst] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
baste with the sauce and send at once to the table .
绷 和 这 酱 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

刷上酱汁，立即上桌。

[egz] ['mɔːneɪ]
EGGS MORNAY
鸡蛋 莫奈

莫尔奈蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 tablespoonfuls of butter
2 汤匙 的 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 tablespoonfuls of flour
2 汤匙 的 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk]
1 / 2 pint of milk
1 / 2 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə]
1 / 2 teaspoonful of paprika
1 / 2 一茶匙 的 辣椒

半茶匙辣椒粉

[fɔːr] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['greɪtɪd]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]
4 tablespoonfuls of grated Parmesan cheese
4 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪

4汤匙磨碎的帕玛森奶酪

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] , [stɜː(r)][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː]
Rub the butter and flour together , add the milk , stir until boiling , add
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 牛奶 , 搅拌 直到 沸腾 , 添加
[ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd][pə'priːkə; 'pæprɪkə] ,
the salt and paprika ,
这 盐 和 辣椒 ,

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶，搅拌至沸腾，加入盐和辣椒粉，

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔɪ] ;
and if you have it , a teaspoonful of soy ;
和 如果 你 有 它 , 一个 一茶匙 的 大豆 ;

如果你有的话，可以加一茶匙酱油；

[pɔː(r)][hɑːf][ɒv; əv] [ðɪs] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['grænɪt] ['plætə(r)][ɔː(r)] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
pour half of this sauce in a shallow granite platter or baking dish .
倒 一半 的 这 酱 在 一个 浅的 花岗岩 拼盘 或者 烘烤 盘子 .

将一半的酱汁倒入浅花岗岩盘或烤盘中。

[pəʊtʃ] [ðə; ði] [egz] , [dreɪn][ðem; ðəm] ['keəfəli] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv]
Poach the eggs , drain them carefully , and put them over the top of
偷猎 这 鸡蛋 , 流走 他们 小心 , 和 放 他们 超过 这 顶部 的
[ðə; ði] [sɔːs] ,
the sauce ,
这 酱 ,

将鸡蛋煮至水煮熟，小心沥干水分，然后放在酱汁上面。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [sɔːs] ,
cover with the remaining sauce ,
覆盖 和 这 其余的 酱 ,

淋上剩余的酱汁，

[dʌst] [wɪð] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [ænd; ənd] [rʌn] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ə; eɪ] ['məʊmənt] [tuː; tə] [braʊn] .
dust with Parmesan cheese and run in the oven a moment to brown .
灰尘 和 帕尔马干酪 奶酪 和 跑步 在 这 烤箱 一个 片刻 到 棕色的 .

撒上帕玛森奶酪粉，放入烤箱烤一会儿至金黄色。

[egz] ['zænzɪbɑː(r)]
EGGS ZANZIBAR
鸡蛋 桑给巴尔

桑给巴尔的鸡蛋

[wʌn] [smɔːl] [eg] [plɑːnt]
1 small egg plant
1 小的 蛋 植物

1个小茄子

[wʌn] [θɪn] [slaɪs] [ɒv; əv] [hæm]
1 thin slice of ham
1 薄的 片 的 火腿

一片薄火腿

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃeri]
2 tablespoonfuls of sherry
2 汤匙 的 雪利酒

2汤匙雪利酒

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] ['kætsəp; 'kætsʌp]
2 tablespoonfuls of tomato catsup
2 汤匙 的 番茄 番茄酱

2汤匙番茄酱

[ˌtuː'tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[wʌn] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 dash of pepper
1 短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[kʌt] [ðə; ði] [eg] [plɑːnt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] , ['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
Cut the egg plant into slices , season it with salt and pepper ,
切 这 蛋 植物 进入 切片 , 季节 它 和 盐 和 胡椒 ,

将茄子切片，用盐和胡椒粉调味。

[dɪp] [ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [fraɪ] ['keəfəli] [ɪn] [diːp] [hɒt] [fæt] ;
dip in egg and bread crumbs and fry carefully in deep hot fat ;
蘸 在 蛋 和 面包 面包屑 和 炒 小心 在 深的 热的 胖的 ;

蘸上蛋液和面包屑，小心地放入滚烫的油炸锅中炸制；

[pʊt] [ðɪs] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [draɪ] .
put this on brown paper in the oven to dry .
放 这 在 棕色的 纸 在 这 烤箱 到 干燥 .

把它放在牛皮纸上，放入烤箱烘干。

[brɔɪl] [ðə; ði] [hæm] ,
Broil the ham ,
烤 这 火腿 ,

将火腿烤熟。

[kʌt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [sk'weəz] [sə'fɪʃntli] [smɔ:l] [tu:; tə] [gəʊ] ['ni:tli] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [i:tʃ] [slaɪs] [ɒv; əv] [eg] [plɑ:nt] .
cut it into squares sufficiently small to go neatly on top of each slice of egg plant .
切 它 进入 正方形 足够 小的 到 去 整齐地 在 顶部 的 每个 片 的 蛋 植物 .

将其切成足够小的方块，以便整齐地放在每一片茄子上。

[pəʊtʃ] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd] [hi:t] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪn'gri:diənts] [fɔ:(r); fə(r)] [ðə; ði] [sɔ:s] .
Poach the eggs , and heat the other ingredients for the sauce .
偷猎 这 鸡蛋 , 和 热 这 其他 原料 为了 这 酱 .

将鸡蛋煮成水波蛋，并将酱汁的其他配料加热。

[dɪʃ] [ðə; ði] [eg] [plɑ:nt] [ɒn] [ə; eɪ] ['plætə(r)] , [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [hæm] ,
Dish the egg plant on a platter , put on the ham ,
盘子 这 蛋 植物 在 一个 拼盘 , 放 在 这 火腿 ,

将茄子盛入盘中，放上火腿，

[ænd; ənd] [ɒn] [i:tʃ] [pi:s] [ɒv; əv] [hæm] [æn; ən] [eg] ; [beɪst] [wɪð] [sɔ:s] [ænd; ənd] [send] [tu:; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
and on each piece of ham an egg ; baste with sauce and send to the table .
和 在 每个 片 的 火腿 一个 蛋 ; 绷 和 酱 和 发送 到 这 桌子 .

每片火腿上放一个煎蛋；刷上酱汁，即可上桌。

[egz] ['mɒnti; 'mɒnteɪ] ['bejɔ:]
EGGS MONTE BELLO
鸡蛋 蒙特 贝洛

蒙特贝罗鸡蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[ˌtu:'tu:] ['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平匀黄油

[ˌtu:'tu:] ['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平匀面粉

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] [paɪnt] [ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑ:təʊ]
1 / 2 pint of strained tomato
1 / 2 品脱 的 紧张 番茄

半品脱滤过的番茄

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒu:s]
1 teaspoonful of onion juice
1 一茶匙 的 洋葱 汁

1茶匙洋葱汁

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[pʊt] [ə'baʊt] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] [diːp] ['sɔːspən] ; [wen] ['bɔɪlɪŋ] ['veri] [hɑːd] [drɒp][ɪn] ,
Put about two quarts of water into a small deep saucepan ; when boiling very hard drop in ,
放 关于 二 夸脱 的 水 进入 一个 小的 深的 平底锅 ; 什么时候 沸腾 非常 难的 降低 在 ,

在一个小而深的平底锅里倒入大约两夸脱水；水烧开后，猛地放入……

[wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ðə; ði] [egz] .
one at a time , the eggs .
一 在 一个 时间 , 这 鸡蛋 .

一个一个地，鸡蛋。

[ɪn] ['drɒpɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn] , [ðə; ði] [waɪt] [wɪl] [fəʊld]['əʊvə(r)][ðə; ði][jəʊk][ænd; ənd] [meɪk] [ðə; ði] [egz] [raʊnd] .
In dropping them in , the white will fold over the yolk and make the eggs round .
在 下降 他们 在 , 这 白色的 将要 折叠 超过 这 蛋黄 和 制作 这 鸡蛋 圆形的 .

将它们放入锅中，蛋白会包裹住蛋黄，使鸡蛋变成圆形。

[pʊʃ] [ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə][stænd][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['mɪnɪts] .
Push them to the back of the stove to stand for two minutes .
推 他们 到 这 后退 的 这 火炉 到 站立 为了 二 分钟 .

把它们推到炉灶后面静置两分钟。

[lɪft] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] ['skɪmə(r)] , [dɪp][ðem; ðəm][ɪn][æn; ən] [eg] ['biːt(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
Lift them with a skimmer , dip them in an egg beaten with a tablespoonful of water ,
举起 他们 和 一个 撇渣器 , 蘸 他们 在 一个 蛋 被打败 和 一个 一汤匙 的 水 ,

用漏勺捞出它们，浸入用一汤匙水打散的鸡蛋液中，

[dʌst] [ðem; ðəm] [wɪð] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn] [diːp] [hɒt][fæt] .
dust them with bread crumbs and fry them in deep hot fat .
灰尘 他们 和 面包 面包屑 和 炒 他们 在 深的 热的 胖的 .

裹上面包屑，放入滚烫的油炸锅中炸至金黄。

[juː; jʊ] ['kænɒt] [juːz][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] ['bɑːskɪt] .
You cannot use a frying basket .
你 不能 使用 一个 煎炸 篮子 .

不能使用炸篮。

[dʒʌst][drɒp][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][fæt] ,
Just drop them in the fat ,
只是 降低 他们 在 这 胖的 ,

直接把它们扔进肥肉里就行了。

[ænd; ənd][æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] [lɪft][ðem; ðəm][aʊt] ['ɒntə] [sɒft] ['peɪpə(r)][tuː; tə][dreɪn] .
and as they are browned lift them out onto soft paper to drain .
和 作为 他们 是 棕色 举起 他们 出去 到 柔软的 纸 到 流走 .

待它们变成褐色后，捞出放在软纸上沥干油。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ;
Rub the butter and flour together , add the tomato and seasoning ;
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 番茄 和 调料 ;

将黄油和面粉揉搓在一起，加入番茄和调味料；

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [dɪʃ] [ðə; ði] [egz] [ɒn] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] ,
when boiling dish the eggs on a heated platter ,
什么时候 沸腾 盘子 这 鸡蛋 在 一个 加热 拼盘 ,

将煮熟的鸡蛋盛入加热的盘子中。

[pɔː(r)] [ə'raʊnd] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
pour around tomato sauce and send to the table .
倒 大约 番茄 酱 和 发送 到 这 桌子 .

将番茄酱淋在周围，然后端上桌。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] ['bɜːbən]
EGGS A LA BOURBON
鸡蛋 一个 洛杉矶 波旁威士忌

波旁威士忌煎蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [ɒv; əv] [stɒk]
1 / 2 pint of stock
1 / 2 品脱 的 库存

半品脱汤汁

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
1 tablespoonful of butter
1 一汤匙 的 黄油

1汤匙黄油

[sɪks] ['teiblˌspuːnful] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]
6 tablespoonfuls of grated Parmesan cheese
6 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪

6汤匙磨碎的帕玛森奶酪

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 dash of pepper
1 短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[pʊt] [ðə; ði] [stɒk] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] ['sɔːspən] , [pəʊtʃ] [ðə; ði] [egz] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [tuː] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ;
Put the stock in a small saucepan , poach the eggs in it , two at a time ;
放 这 库存 在 一个 小的 平底锅 , 偷猎 这 鸡蛋 在 它 , 二 在 一个 时间 ;

将高汤倒入小平底锅中，一次放入两个鸡蛋进行水煮；

[lɪft] [ðem; ðəm] ['keəfəli] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] ['grænɪt] [ɔː(r)] ['sɪlvə(r)] [dɪʃ] .
lift them carefully and lay them on a hot granite or silver dish .
举起 他们 小心 和 躺 他们 在 一个 热的 花岗岩 或者 银 盘子 .

小心地将它们拿起，放在热的花岗岩或银盘上。

[wen] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [pəʊtʃt] ,
When all are poached ,
什么时候 全部 是 偷猎 ,

当所有动物都被偷猎后，

[dʌst] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [tʃi:z] [ænd; ənd][stænd][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][hɒt]['ʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)][dʒʌst][ə; eɪ]
dust over the cheese and stand them in the hot oven for just a
灰尘 超过 这 奶酪 和 站立 他们 在 这 热的 烤箱 为了 只是 一个
['məʊmənt][ʌn'tɪl][ðə; ði] [tʃi:z] [ɪz] ['meltɪd] .
moment until the cheese is melted .
片刻 直到 这 奶酪 是 融化 .

在奶酪上撒上一些面粉，然后将它们放入热烤箱中烤一会儿，直到奶酪融化。

[ɪn][ðə; ði] ['mi:ntaɪm] [bɔɪl][ðə; ði] [stɒk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [rɪ'dju:st] [wʌn] - [hɑ:f] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['bʌtə(r)] ,
In the meantime boil the stock until it is reduced one - half , add the butter ,
在 这 与此同时 熬 这 库存 直到 它 是 减少 一 - 一半 , 添加 这 黄油 ,

与此同时，将高汤煮至减少一半，加入黄油。

[beɪst] [ˌaɪ 'ti:]['əʊvə(r)][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd][send][tu:; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
baste it over the eggs and send to the table .
绷 它 超过 这 鸡蛋 和 发送 到 这 桌子 .

将酱汁淋在鸡蛋上，即可上桌。

[ðɪs] [dɪʃ] [meɪ] [bi:; bi] ['gɑ:niʃ] [wɪð] [traɪ'æŋgjələ(r)] ['pi:sɪz] [ɒv; əv] [təʊst] .
This dish may be garnished with triangular pieces of toast .
这 盘子 可能 是 装饰 和 三角形 件 的 吐司 .

这道菜可以搭配三角形的烤面包片。

[egz] [bɝneɪz]
EGGS BERNAISE
鸡蛋 伯纳斯

鸡蛋贝纳斯

[sɪks] [həʊl] [egz]
6 whole eggs
6 所有的 鸡蛋

6个全蛋

[fɔ:r] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz]
4 yolks of eggs
4 蛋黄 的 鸡蛋

4个蛋黄

[fɔ:r] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [stɒk]
4 tablespoonfuls of stock
4 汤匙 的 库存

4汤匙高汤

[fɔ:r] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl]
4 tablespoonfuls of olive oil
4 汤匙 的 橄榄 油

4汤匙橄榄油

[wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑ:sli]
1 tablespoonful of chopped parsley
1 一汤匙 的 切碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)]
1 tablespoonful of tarragon vinegar
1 一汤匙 的 龙蒿 醋

1汤匙龙蒿醋

[wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
1 tablespoonful of butter
1 一汤匙 的 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
1 tablespoonful of flour
1 一汤匙 的 面粉

1汤匙面粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ]
1 / 2 cupful of strained tomato
1 / 2 一杯 的 紧张 番茄

半杯滤干番茄汁

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs]
1 teaspoonful of onion juice
1 一茶匙 的 洋葱 汁

1茶匙洋葱汁

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[pʊt][ðə; ði] [stɒk] , [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [ænd; ənd] ['ɒlɪv] [ɔɪl]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Put the stock , yolks of eggs and olive oil into a saucepan ,
放 这 库存 , 蛋黄 的 鸡蛋 和 橄榄 油 进入 一个 平底锅 ,

将高汤、蛋黄和橄榄油放入平底锅中，

[stɜː(r)]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [θɪk] , [smuːð] [sɔːs] [laɪk] [ˌmeɪə'neɪz] ;
stir over hot water until you have a thick , smooth sauce like mayonnaise ;
搅拌 超过 热的 水 直到 你 有 一个 厚的 , 光滑的 酱 喜欢 蛋黄酱 ;

用热水搅拌，直到变成像蛋黄酱一样浓稠顺滑的酱汁；

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [wen] ['slaɪtli] [kuːl] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)]
take from the fire , and when slightly cool stir in the tarragon vinegar
拿 从 这 火 , 和 什么时候 轻微地 凉爽的 搅拌 在 这 龙蒿 醋
[ænd; ənd] ['pɑːsli] .
and parsley .
和 香菜 .

从火上移开，稍凉后拌入龙蒿醋和欧芹。

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ] ,
Rub the butter and flour together , add the tomato ,
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 番茄 ,

将黄油和面粉揉搓在一起，加入番茄，

[ænd; ənd] [wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
and when boiling add a palatable seasoning of salt and pepper .
和 什么时候 沸腾 添加 一个 可口的 调料 的 盐 和 胡椒 .

水开后，加入适量的盐和胡椒粉调味。

[təʊst] [sɪks] [hɑːvz] [ɒv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['mʌfɪn] [ɔː(r)] [sk'weəz] [ɒv; əv] [bred] .
Toast six halves of English muffins or squares of bread .
吐司 六 一半 的 英语 松饼 或者 正方形 的 面包 .

将六块英式松饼或面包切成两半或六块方块，烤至金黄。

[hiːt] [ə; eɪ]['plætə(r)] , ['bʌtə(r)][ðə; ði] [təʊst] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði][hɒt]['plætə(r)] , [ænd; ənd] [pəʊtʃ] [ðə; ði]
Heat a platter , butter the toast , put it on the hot platter , and poach the
热 一个 拼盘 , 黄油 这 吐司 , 放 它 在 这 热的 拼盘 , 和 偷猎 这
[egz] .
eggs .
鸡蛋 .

将盘子加热，在吐司上涂上黄油，放在热盘子上，然后煮荷包蛋。

[pʊt] [wʌn] [pəʊtʃt] [eg] [ɒn] [i:tʃ] [slaɪs] [ɒv; əv] [təʊst] ,
Put one poached egg on each slice of toast ,
放 一 偷猎 蛋 在 每个 片 的 吐司 ,

在每片吐司上放一个水煮蛋，

[fɪl] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [tə'mɑ:təʊ] [sɔ:s] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] [bɜ·neɪz] [sɔ:s] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [i:tʃ] [eg] .
fill the bottom of the dish with tomato sauce and put a tablespoonful of Bernaise sauce on top of each egg .
充满 这 底部 的 这 盘子 和 番茄 酱 和 放 一个 一汤匙 的 伯尔奈斯 酱 在 顶部 的 每个 蛋 .

在盘子底部铺上番茄酱，然后在每个鸡蛋上放一汤匙贝亚恩酱。

[ði:z] [meɪ] [bi:; bi] ['gɑ:niʃ] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['trʌfl] , [ɔ:(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑ:sli] .
These may be garnished with a little chopped truffle , or a little chopped parsley .
这些 可能 是 装饰 和 一个 小的 切碎 松露 , 或者 一个 小的 切碎 香菜 .

可以撒上少许切碎的松露或少许切碎的欧芹作为装饰。

[egz] [ə; eɪ] [lɑ:] ['rɔrər]
EGGS A LA RORER
鸡蛋 一个 洛杉矶 罗勒

罗勒式鸡蛋

[təʊst] [raʊndz] [ɒv; əv] [bred] , [wʌn] [fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] ['pɜ:s(ə)n] .
Toast rounds of bread , one for each person .
吐司 回合 的 面包 , 一 为了 每个 人 .

烤面包片，每人一片。

['bʌtə(r)] [ðem; ðəm] .
Butter them .
黄油 他们 .

给它们涂上黄油。

[hi:t] , [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , [ðə; ði] [tʃəʊk] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [frentʃ] ['ɑ:tɪtʃəʊk] , [wʌn] [fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] .
Heat , in boiling water , the choke of a French artichoke , one for each slice of bread .
热 , 在 沸腾 水 , 这 呛 的 一个 法语 朝鲜蓟 , 一 为了 每个 片 的 面包 .

将法国洋蓟的蓟心放入沸水中加热，每片面包配一个蓟心。

[meɪk] [sɔ:s] [,hɒlən'deɪz] , [ænd; ənd] [pʊt] [wʌn] ['ɑ:tɪtʃəʊk] ['bɒtəm] [ɒn] [i:tʃ] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] [ɒn] [ə; eɪ] ['hi:tɪd] ['plætə(r)] .
Make sauce Hollandaise , and put one artichoke bottom on each slice of bread on a heated platter .
制作 酱 荷兰酱 , 和 放 一 朝鲜蓟 底部 在 每个 片 的 面包 在 一个 加热 拼盘 .

制作荷兰酱，将一个朝鲜蓟底部放在加热过的盘子上的每一片面包上。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] [ænd; ənd] [pɔ:(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [sɔ:s] [,hɒlən'deɪz] .
Put in the center a poached egg and pour over the sauce Hollandaise .
放 在 这 中心 一个 偷猎 蛋 和 倒 超过 这 酱 荷兰酱 .

在中间放一个水煮蛋，淋上荷兰酱。

['gɑ:nɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] ['naɪsli] [kʊkt] [frentʃ] [ɔ:(r)] [freʃ] [gri:n] ['pi:z] .
Garnish the dish with nicely cooked French or fresh green peas .
装饰 这 盘子 和 很好 煮熟 法语 或者 新鲜的 绿色的 豌豆 .

用煮熟的法国豌豆或新鲜青豆装饰这道菜。

[egz] ['benɪ,dɪkt]
EGGS BENEDICT
鸡蛋 本尼迪克特

班尼迪克蛋

['seprət] [tuː] [egz] .
Separate two eggs .
分离 二 鸡蛋 .

将两个鸡蛋分开。

[breɪk] [ðə; ði] [jəʊk] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Break the yolks , add a cupful of milk , a half teaspoonful of salt ,
休息 这 蛋黄 , 添加 一个 一杯 的 牛奶 , 一个 一半 一茶匙 的 盐 ,

打散蛋黄，加入一杯牛奶和半茶匙盐，

[wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
one and a half cupfuls of flour and a tablespoonful of melted butter .
一 和 一个 一半 杯 的 面粉 和 一个 一汤匙 的 融化 黄油 .

一杯半面粉和一汤匙融化的黄油。

[biːt] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] .
Beat well , add two level teaspoonfuls of baking powder and fold in the well - beaten whites .
打 出色地 , 添加 二 等级 茶匙 的 烘烤 粉末 和 折叠 在 这 出色地 - 被打败 白人 .

充分搅拌，加入两平勺泡打粉，然后拌入打发好的蛋白。

[beɪk] [ɒn] [ə; eɪ] ['grɪdl] [ɪn] [lɑːdʒ] ['mʌfɪn] [rɪŋz] .
Bake on a griddle in large muffin rings .
烤 在 一个 烤盘 在 大的 松饼 戒指 .

在烤盘上用大号松饼圈烘烤。

[brɔɪl] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [hæm] .
Broil thin slices of ham .
烤 薄的 切片 的 火腿 .

将火腿切成薄片，烤至金黄。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [ˌhɒlən'deɪz] .
Make a sauce Hollandaise .
制作 一个 酱 荷兰酱 .

制作荷兰酱。

[tʃɒp] [ə; eɪ] ['trʌfl] .
Chop a truffle .
劈 一个 松露 .

切碎一块松露。

[pəʊtʃ] [ðə; ði] [rɪ'kwaɪəd] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [egz] .
Poach the required number of eggs .
偷猎 这 必需的 数字 的 鸡蛋 .

将所需数量的鸡蛋煮成荷包蛋。

[dɪʃ] [ðə; ði] ['mʌfɪn] , [pʊt] [ə; eɪ] [skweə(r)] [ɒv; əv] [hæm] [ɒn] [iːtʃ] ,
Dish the muffins , put a square of ham on each ,
盘子 这 松饼 , 放 一个 正方形 的 火腿 在 每个 ,

将松饼盛入盘中，每个松饼上放一块火腿片。

[ðen] [ə; eɪ] [pəʊtʃt] [eg] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [iːtʃ] [eg] ['naɪsli] [wɪð] [sɔːs] [ˌhɒlən'deɪz] .
then a poached egg and cover each egg nicely with sauce Hollandaise .
然后 一个 偷猎 蛋 和 覆盖 每个 蛋 很好 和 酱 荷兰酱 .

然后放上一颗水煮蛋，并在每个鸡蛋上均匀地淋上荷兰酱。

[dʌst] [wɪð] ['trʌfl] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
Dust with truffle and serve at once .
灰尘 和 松露 和 服务 在 一次 .

撒上松露粉，立即食用。

[tuː; tə] [hɑːd] - [bɔɪl] [egz]
TO HARD - BOIL EGGS
到 难的 - 熬 鸡蛋

煮鸡蛋

[pʊt] [ðə; ði] [egz] [ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ['kwɪkli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
Put the eggs in warm water , bring the water quickly to the boiling point ,
放 这 鸡蛋 在 温暖的 水 , 带来 这 水 迅速地 到 这 沸腾 观点 ,

将鸡蛋放入温水中，迅速将水烧开。

[ðen] [pʊʃ] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [tuː; tə] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] ,
then push the kettle to the back of the stove ,
然后 推 这 壶 到 这 后退 的 这 火炉 ,

然后把水壶推到炉灶后面，

[weə(r)] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [wɪl] [rɪ'meɪn] [æt; ət] - [dɪ'griːz] ['færənhaɪt] , [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
where the water will remain at 200 degrees Fahrenheit , for twenty minutes .
在哪里 这 水 将要 保持 在 - 学位 华氏度 , 为了 二十 分钟 .

水温将保持在华氏200度20分钟。

[ɪf] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [meɪd] - ['əʊvə(r)] ['dɪʃɪz] , [θrəʊ] [ðem; ðəm] [æt; ət] [wʌns] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
If these are to be used for made - over dishes , throw them at once into cold water ,
如果 这些 是 到 是 用过的 为了 制成 - 超过 菜肴 , 扔 他们 在 一次 进入 寒冷的 水 ,

如果这些食材要用于改良菜肴，请立即将它们放入冷水中。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] , [ɔː(r)] [ðə; ði] [jəʊk] [wɪl] [luːz] [ðeə(r)] ['kʌlə(r)] .
remove the shells , or the yolks will lose their color .
消除 这 贝壳 , 或者 这 蛋黄 将要 失去 他们的 颜色 .

去掉蛋壳，否则蛋黄会褪色。

[egz] ['kriːəʊl]
EGGS CREOLE
鸡蛋 克里奥尔语

克里奥尔鸡蛋

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [fɔː(r)] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjənz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Put two tablespoonfuls of butter and four of chopped onions into a saucepan ,
放 二 汤匙 的 黄油 和 四 的 切碎 洋葱 进入 一个 平底锅 ,

将两汤匙黄油和四个切碎的洋葱放入平底锅中，

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] [sɒft] , [bʌt; bət] [nɒt] [braʊn] .
cook until the onion is soft , but not brown .
厨师 直到 这 洋葱 是 柔软的 , 但 不是 棕色的 .

煮至洋葱变软，但不要炒至焦黄。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [fɔː(r)] [piːld] [freʃ] [tə'mɑːtəʊz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] ,
Then add four peeled fresh tomatoes that have been cut into pieces ,
然后 添加 四 去皮 新鲜的 西红柿 那 有 到过 切 进入 件 ,

然后加入四个去皮切块的新鲜番茄，

[ænd; ənd] [θriː] ['faɪnli] [tʃɒpt] [griːn] ['pepəz] .
and three finely chopped green peppers .
和 三 精细地 切碎 绿色的 辣椒 .

以及三个切碎的青椒。

[kʊk] [ðɪs] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
Cook this fifteen minutes , and add a level teaspoonful of salt .
厨师 这 十五 分钟 , 和 添加 一个 等级 一茶匙 的 盐 .

煮十五分钟，然后加入一平茶匙盐。

[hæv; həv][ðə; ði] [egz] [hɑːd] - [bɔɪld] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] .
Have the eggs hard - boiled , and cut into slices .
有 这 鸡蛋 难的 - 煮沸 , 和 切 进入 切片 .

将鸡蛋煮熟，切成片。

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [sɔːs] , [ˌɑːr 'iː] - [hiːt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,
Put them into a baking dish , pour over the sauce , re - heat in the oven ,
放 他们 进入 一个 烘烤 盘子 , 倒 超过 这 酱 , 关于 - 热 在 这 烤箱 ,

将它们放入烤盘中，淋上酱汁，放入烤箱重新加热。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒv; əv] [bɔɪld] [raɪs] .
and serve with a dish of boiled rice .
和 服务 和 一个 盘子 的 煮沸 米 .

配上一碗白米饭即可。

['kʌrid] [egz]
CURRIED EGGS
咖喱 鸡蛋

咖喱蛋

[piːl] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [θriː] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] .
Peel , and cut into slices , three large onions .
果皮 , 和 切 进入 切片 , 三 大的 洋葱 .

将三个大洋葱去皮，切成片。

[pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
Put them in a saucepan with two tablespoonfuls of butter .
放 他们 在 一个 平底锅 和 二 汤匙 的 黄油 .

将它们放入平底锅中，加入两汤匙黄油。

[stænd]['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] .
Stand over hot water and cook until the onions are soft .
站立 超过 热的 水 和 厨师 直到 这 洋葱 是 柔软的 .

隔水加热煮至洋葱变软。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] , [ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv]['gɑːlɪk] [mæʃt] , [ə; eɪ]
Add a teaspoonful of curry powder , a clove of garlic mashed , a
添加 一个 一茶匙 的 咖喱 粉末 , 一个 丁香 的 蒜 捣碎 , 一个
['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] [graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)] ,
saltspoonful of ground ginger ,
一勺盐 的 地面 姜 ,

加入一茶匙咖喱粉、一瓣捣碎的蒜、一茶匙姜末，

[ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ;
a half teaspoonful of salt and a tablespoonful of flour ;
一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 一汤匙 的 面粉 ;

半茶匙盐和一汤匙面粉；

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
mix thoroughly and add a half pint of water .
混合 彻底 和 添加 一个 一半 品脱 的 水 .

充分搅拌后加入半品脱水。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir until boiling .
搅拌 直到 沸腾 .

搅拌至沸腾。

[hæv; həv] ['redi] [sɪks] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,
Have ready six hard - boiled eggs , cut them into slices ,
有 准备好 六 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 切 他们 进入 切片 ,

准备六个煮熟的鸡蛋，切成片。

[ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒv; əv] ['keəfəli] [bɔɪld] [raɪs] , [ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)] ,
arrange them over a dish of carefully boiled rice , on a hot platter ,
安排 他们 超过 一个 盘子 的 小心 煮沸 米 , 在 一个 热的 拼盘 ,

将它们摆放在一盘精心煮熟的米饭上，再放在热腾腾的盘子里。

[streɪn] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [sɔːs] , [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
strain over the sauce , and send at once to the table .
拉紧 超过 这 酱 , 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

将酱汁过滤后，立即上桌。

[ðɪs] [dɪʃ] [ɪz] [meɪd] [mɔː(r)] [ə'træktɪv] [baɪ][ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [swiːt] ['spænɪʃ] ['pepəz] , [kʌt] ['ɪntuː]
This dish is made more attractive by a garnish with sweet Spanish peppers , cut into
这 盘子 是 制成 更多的 吸引人的 经过 一个 装饰 和 甜的 西班牙语 辣椒 , 切 进入
[strɪps] .
strips .
条状物 .

用切成条状的甜西班牙辣椒作为点缀，会让这道菜更具吸引力。

[egz] ['boʊrɪˌgɑːrd]
EGGS BEAUREGARD
鸡蛋 博雷加德

博雷加德鸡蛋

[hɑːd] - [bɔɪl] [faɪv] [egz] .
Hard - boil five eggs .
难的 - 熬 五 鸡蛋 .

煮五个鸡蛋（需煮熟）。

['seprət] [ðə; ði] ['waɪts] [frɒm; frəm][ðə; ði] [jəʊk] .
Separate the whites from the yolks .
分离 这 白人 从 这 蛋黄 .

将蛋白和蛋黄分开。

[pʊt][ðə; ði] [jəʊk] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Put the yolks through a sieve .
放 这 蛋黄 通过 一个 筛 .

将蛋黄过筛。

[pʊt][ðə; ði] ['waɪts] ['aɪðə(r)] [θruː] [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [pres] , [ɔː(r)] [tʃɒp] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] .
Put the whites either through a vegetable press , or chop them very fine .
放 这 白人 任何一个 通过 一个 蔬菜 按 , 或者 劈 他们 非常 美好的 .

将蛋白用压榨机压碎，或者切成非常细的碎末。

[meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] , ['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['waɪts] .
Make a half pint of cream sauce , season it and add the whites .
制作 一个 一半 品脱 的 奶油 酱 , 季节 它 和 添加 这 白人 .

制作半品脱奶油酱，调味后加入蛋白。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [təʊst] , ['keəfəli] ['bʌtəd] .
Have ready a sufficient amount of toast , carefully buttered .
有 准备好 一个 充足的 数量 的 吐司 , 小心 涂黄油的 .

准备好足够数量的吐司，并仔细涂抹黄油。

[pʊt] [ðɪs] [ɒn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] , ['kʌvə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [kriːm] [sɔːs] [ænd; ənd][ðə; ði] ['waɪts] ,
Put this on a heated platter , cover over the cream sauce and the whites ,
放 这 在 一个 加热 拼盘 , 覆盖 超过 这 奶油 酱 和 这 白人 ,

将这道菜放在加热过的盘子上，淋上奶油酱汁和蛋白，

[dʌst] [ðə; ði] [tɒps] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] , [ðen] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
dust the tops with the yolks , then with salt and pepper .
灰尘 这 最高额 和 这 蛋黄 , 然后 和 盐 和 胡椒 .

在顶部撒上蛋黄粉，再撒上盐和胡椒粉。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ænd; ənd][send] [æt; ət][wʌns]
Garnish the edge of the dish with finely chopped parsley , and send at once
装饰 这 边缘 的 这 盘子 和 精细地 切碎 香菜 , 和 发送 在 一次
[tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
to the table .
到 这 桌子 .

在菜肴边缘撒上切碎的欧芹，立即上桌。

[egz] [ˌlɑːfaɪ'et]
EGGS LAFAYETTE
鸡蛋 拉斐特

拉斐特鸡蛋

[hɑːd] - [bɔɪl][sɪks] [egz] , [tʃɒp] [ðem; ðəm] , [bʌt; bət][nɒt] [faɪn] .
Hard - boil six eggs , chop them , but not fine .
难的 - 熬 六 鸡蛋 , 劈 他们 , 但 不是 美好的 .

将六个鸡蛋煮熟，切碎，但不要切得很细。

[meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] ['kʌri] [sɔːs] .
Make a half pint of curry sauce .
制作 一个 一半 品脱 的 咖喱 酱 .

制作半品脱咖喱酱。

[pʊt][ðə; ði] [tʃɒpt] [egz] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][bed][ɒv; əv] ['keəfəli] [bɔɪld] [raɪs] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['kʌri]
Put the chopped eggs over a bed of carefully boiled rice , cover with the curry
放 这 切碎 鸡蛋 超过 一个 床 的 小心 煮沸 米 , 覆盖 和 这 咖喱
[sɔːs] ,
sauce ,
酱 ,

将切碎的鸡蛋铺在精心煮熟的米饭上，淋上咖喱酱汁。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [strɪps] [ɒv; əv] ['spæniʃ] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] .
garnish with strips of Spanish pepper and serve .
装饰 和 条状物 的 西班牙语 胡椒 和 服务 .

用西班牙辣椒条装饰即可食用。

[ðɪs] [dɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [tʃeɪndʒd] [baɪ]['juːzɪŋ][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] .
This dish may be changed by using tomato sauce in place of the curry sauce .
这 盘子 可能 是 已更改 经过 使用 番茄 酱 在 地方 的 这 咖喱 酱 .

这道菜可以用番茄酱代替咖喱酱来改变口味。

[egz] ['dʒefəs(ə)n]
EGGS JEFFERSON
鸡蛋 杰斐逊

杰斐逊·埃格斯

[sɪ'lekt] [ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [gʊd] - [saɪzd] [tə'mɑːtəʊz] , [ə'laʊɪŋ] [wʌn][tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .
Select the desired number of good - sized tomatoes , allowing one to each person .
选择 这 想要的 数字 的 好的 - 尺寸 西红柿 , 允许 一 到 每个 人 .

选择适量个头适中的西红柿，每人一个。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] ['blɒsəm] [end] , [skuːp] [aʊt][ðə; ði] [siːdz] ,
Cut off the blossom end , scoop out the seeds ,
切 离开 这 开花 结尾 , 舀 出去 这 种子 ,

切掉花苞，挖出种子，

[stænd][ðə; ði][tə'mɑːtəʊz][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['pɑːtli] [kʊkt] .
stand the tomatoes in a baking pan in the oven until they are partly cooked .
站立 这 西红柿 在 一个 烘烤 平底锅 在 这 烤箱 直到 他们 是 部分 煮熟 .

将西红柿放在烤盘中，放入烤箱烤至半熟。

[pʊt][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['dʌstɪŋ] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]['ɪntuː]
Put a half teaspoonful of butter and a dusting of salt and pepper into
放 一个 一半 一茶匙 的 黄油 和 一个 除尘 的 盐 和 胡椒 进入
[ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [iːtʃ] ,
the bottom of each ,
这 底部 的 每个 ，

在每个碗底放入半茶匙黄油，撒上少许盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] [breɪk] [ɪn][wʌn] [eg] .
and break in one egg .
和 休息 在 一 蛋 .

打入一个鸡蛋。

[pʊt] [ðiːz] [bæk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] " [set] .
Put these back in the oven until the eggs are " set .
放 这些 后退 在 这 烤箱 直到 这 鸡蛋 是 " 放 .

把它们放回烤箱，直到鸡蛋凝固。

" [hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [raʊnd] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [tə'mɑːtəʊ] ,
" Have ready a round of toasted bread for each tomato ,
" 有 准备好 一个 圆形的 的 烤过的 面包 为了 每个 番茄 ，

“为每个番茄准备一片烤面包，

[stænd][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [bred] ,
stand the tomato in the center of the bread ,
站立 这 番茄 在 这 中心 的 这 面包 ，

将番茄放在面包中央，

[fɪl] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
fill the bottom of the dish with cream sauce , and send to the table .
充满 这 底部 的 这 盘子 和 奶油 酱 ， 和 发送 到 这 桌子 .

在盘子底部铺满奶油酱，然后上桌。

[egz] ['wɒʃɪŋtən]
EGGS WASHINGTON
鸡蛋 华盛顿

华盛顿鸡蛋

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv][kræb] [miːt] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] .
Add a half pint of crab meat to a half pint of cream sauce .
添加 一个 一半 品脱 的 螃蟹 肉 到 一个 一半 品脱 的 奶油 酱 .

将半品脱蟹肉加入半品脱奶油酱中。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Season with salt and pepper .
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[hæv; həv] ['redi] ['aɪðə(r)] [bred] [peɪts] [ɔː(r)] [peɪts] [meɪd] [frɒm; frəm] [pʌf] [peɪst] .
Have ready either bread pates or pates made from puff paste .
有 准备好 任何一个 面包 肉酱 或者 肉酱 制成 从 噗 粘贴 .

准备好面包酱或酥皮酱。

[pʊt][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði][kræb]['mɪkstʃə(r)][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [iːtʃ] .
Put a tablespoonful of the crab mixture in the bottom of each .
放 一个 一汤匙 的 这 螃蟹 混合物 在 这 底部 的 每个 .

在每个容器底部放入一汤匙蟹肉混合物。

[breɪk] [ɪn][æn; ən] [eg] .
Break in an egg .
休息 在 一个 蛋 .

打入一个鸡蛋。

[stænd][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ðə; ði] [eg] [ɪz] " [set] .
Stand in the oven until the egg is " set .
站立 在 这 烤箱 直到 这 蛋 是 " 放 .

放在烤箱里，直到鸡蛋“凝固”。

" [ɔː(r)][juː; jʊ] [meɪ] [pəʊtʃ] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd][slaɪd][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [peɪt] .
" Or you may poach the eggs and slide them into the pate .
" 或者 你 可能 偷猎 这 鸡蛋 和 滑动 他们 进入 这 肉酱 .

或者你可以将鸡蛋煮成水煮蛋，然后滑入肉酱中。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kwɒntəti][ɒv; əv] ['kræbmiːt] [sɔːs] , [ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tuː; tə]
Pour over the remaining quantity of crabmeat sauce , and send at once to
倒 超过 这 其余的 数量 的 蟹肉 酱 , 和 发送 在 一次 到
[ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
the table .
这 桌子 .

将剩余的蟹肉酱汁淋在上面，立即上桌。

[egz] [ˌeɪ 'juː] ['grætæn]
EGGS AU GRATIN
鸡蛋 澳大利亚 焗烤

焗烤鸡蛋

[meɪk] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] .
Make a pint of cream sauce .
制作 一个 品脱 的 奶油 酱 .

制作一品脱奶油酱。

[hɑːd] - [bɔɪl][sɪks] [egz] .
Hard - boil six eggs .
难的 - 熬 六 鸡蛋 .

煮熟六个鸡蛋。

[kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː]['slaɪsɪz] .
Cut them into slices .
切 他们 进入 切片 .

切成片。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [kriːm] [sɔːs] .
Put them in the baking dish and cover with the cream sauce .
放 他们 在 这 烘烤 盘子 和 覆盖 和 这 奶油 酱 .

将它们放入烤盘中，淋上奶油酱。

[dʌst] ['θɪkli] [wɪð] [tʃiːz] , [ænd; ənd] [braʊn] ['kwɪkli] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
Dust thickly with cheese , and brown quickly in the oven .
灰尘 浓密 和 奶酪 , 和 棕色的 迅速地 在 这 烤箱 .

撒上厚厚一层奶酪，放入烤箱快速烤至金黄色。

['devəld] [egz]
DEVILED EGGS
魔鬼 鸡蛋

魔鬼蛋

[hɑːd] - [bɔɪl] [twelv] [egz] .
Hard - boil twelve eggs .
难的 - 熬 十二 鸡蛋 .

煮熟十二个鸡蛋。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] .
Remove the shells .
消除 这 贝壳 .

去除外壳。

[kʌt] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː] [hɑːvz] , ['krɒswaɪz] .
Cut the eggs into halves , crosswise .
切 这 鸡蛋 进入 一半 , 横向 .

将鸡蛋横向切成两半。

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [jəʊk] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ðə; ði] ['waɪts] .
Take out the yolks without breaking the whites .
拿 出去 这 蛋黄 没有 打破 这 白人 .

取出蛋黄，不要弄破蛋白。

[pres] [ðə; ði] [jəʊk] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Press the yolks through a sieve .
按 这 蛋黄 通过 一个 筛 .

将蛋黄过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['tʃɪkɪn] , [tʌŋ] [ɔː(r)][hæm] .
Add four tablespoonfuls of finely chopped chicken , tongue or ham .
添加 四 汤匙 的 精细地 切碎 鸡 , 舌头 或者 火腿 .

加入四汤匙切碎的鸡肉、鸡舌或火腿。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [tuː]
Add a half teaspoonful of salt , a saltspoonful of pepper and two
添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 , 一个 一勺盐 的 胡椒 和 二
['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
tablespoonfuls of melted butter .
汤匙 的 融化 黄油 .

加入半茶匙盐、一茶匙胡椒粉和两汤匙融化的黄油。

[rʌb] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .
Rub the mixture .
擦 这 混合物 .

涂抹混合物。

[fɔːm] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['pleɪsɪz] [ɪn]
Form it into balls the size of the yolks and put them into the places in
形式 它 进入 球 这 尺寸 的 这 蛋黄 和 放 他们 进入 这 地方 在
[ðə; ði] ['waɪts] [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [jəʊk] [wɜː(r); wə(r)] ['teɪkən] .
the whites from which the yolks were taken .
这 白人 从 哪个 这 蛋黄 是 已采取 .

将蛋白搓成与蛋黄大小相同的球状，然后放入蛋白中取出蛋黄的位置。

[pʊt] [tuː] [hɑːvz] [tə'geðə(r)] , [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['tɪʃuː] ['peɪpə(r)] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [frɪndʒd] [æt; ət]
Put two halves together , roll them in tissue paper that has been fringed at
放 二 一半 一起 , 卷 他们 在 组织 纸 那 有 到过 流苏 在
[ðə; ði] [endz] ,
the ends ,
这 结束 ,

将两半合在一起，用两端剪成流苏的薄纸卷起来，

['gɪvɪŋ] [iːtʃ] [ə; eɪ] [twɪst] .
giving each a twist .
给予 每个 一个 捻 .

给每样东西都加点变化。

[ɪf] [ðiːz] [bɔːlz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [jəʊk] , [ænd; ənd] [pʊt] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['waɪts]
If these balls are made the size of the yolk , and put back into the whites
如果 这些 球 是 制成 这 尺寸 的 这 蛋黄 , 和 放 后退 进入 这 白人
,
,
,

如果将这些小球做成蛋黄大小，然后放回蛋白中，

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [ɒn] [ə; eɪ] ['plætə(r)] , ['hiːtɪd] , [ænd; ənd] [sɜːvd] [ɒn] [təʊst] , [wɪð] [kriːm] [sɔːs] ;
they may be placed on a platter , heated , and served on toast , with cream sauce ;
他们 可能 是 放置 在 一个 拼盘 ， 加热 ， 和 服务 在 吐司 ， 和 奶油 酱 ;

可以将它们放在盘子里，加热后放在烤面包上，配上奶油酱；

[ðen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [mʌtʃ] [laɪk] [ðə; ði] [egz] ['bɜːrnˌhɑːrt] .
then they are very much like the eggs Bernhardt .
然后 他们 是 非常 很多 喜欢 这 鸡蛋 伯恩哈特 .

那么它们就非常像伯恩哈特的鸡蛋了。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] [traɪp]
EGGS A LA TRIPE
鸡蛋 一个 洛杉矶 肚

牛肚煎蛋

[hɑːd] - [bɔɪl] [eɪt] [egz] .
Hard - boil eight eggs .
难的 - 熬 八 鸡蛋 .

煮熟八个鸡蛋。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] , [kʌt] [egz] ['krɒswaɪz] [ɪn] ['rɑːðə(r)] [θɪk] ['slaɪsɪz] .
Remove the shells , cut eggs crosswise in rather thick slices .
消除 这 贝壳 ， 切 鸡蛋 横向 在 相当 厚的 切片 .

去除蛋壳，将鸡蛋横切成较厚的片。

[kʌt] [θriː] [smɔːl] ['ʌnjənz] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
Cut three small onions into very thin slices .
切 三 小的 洋葱 进入 非常 薄的 切片 .

将三个小洋葱切成极薄的片。

['seprət] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [rɪŋz] , ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['ræpɪdli] [ten] ['mɪnɪts] ;
Separate them into rings , cover them with boiling water and boil rapidly ten minutes ;
分离 他们 进入 戒指 ， 覆盖 他们 和 沸腾 水 和 熬 快速 十 分钟 ;

将它们分成圈状，用沸水覆盖，快速煮10分钟；

[dreɪn] , [ðen] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [freʃ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] ;
drain , then cover them with fresh water and boil until they are tender ;
流走 ， 然后 覆盖 他们 和 新鲜的 水 和 熬 直到 他们 是 投标 ;

沥干水分，然后用清水没过食材，煮至软烂；

[dreɪn] [ə'gen] , [bʌt; bət] [seɪv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] .
drain again , but save the water .
流走 再次 ， 但 节省 这 水 .

再次排水，但要把水留下来。

[naʊ] [mɪks] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] ['keəfəli] , [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] .
Now mix the eggs and onions carefully , without breaking .
现在 混合 这 鸡蛋 和 洋葱 小心 ， 没有 打破 .

现在小心地将鸡蛋和洋葱混合，不要弄破。

[pʊt] [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] .
Put two level tablespoonfuls of butter and two of flour into a saucepan .
放 二 等级 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 进入 一个 平底锅 .

在平底锅中放入两平勺黄油和两平勺面粉。

[mɪks] .
Mix .
混合 .

混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] , [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv]
Add a grating of nutmeg , a saltspoonful of black pepper , the juice of
添加 一个 格栅 的 肉豆蔻 , 一个 一勺盐 的 黑色的 胡椒 , 这 汁 的
[ə; eɪ]['lemən] ,
a lemon ,
一个 柠檬 ,

加入少许肉豆蔻碎末、一茶匙黑胡椒粉、一个柠檬的汁，

[ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] - [paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['ʌnjənz][wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] .
and a half - pint of the water in which the onions were boiled .
和 一个 一半 - 品脱 的 这 水 在 哪个 这 洋葱 是 煮沸 .

以及煮洋葱的水的半品脱。

[brɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]
Bring to the boiling point , add two tablespoonfuls of cream ; then add the
带来 到 这 沸腾 观点 , 添加 二 汤匙 的 奶油 ; 然后 添加 这
[egz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] .
eggs and onions .
鸡蛋 和 洋葱 .

将水烧开，加入两汤匙奶油；然后加入鸡蛋和洋葱。

[wen] ['θʌrəli] [hɒt] , [dɪʃ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['kɒnɪkl] [fɔːm] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [traɪ'æŋgjələ(r)] ['piːsɪz]
When thoroughly hot , dish them in a conical form , garnish with triangular pieces
什么时候 彻底 热的 , 盘子 他们 在 一个 锥 形式 , 装饰 和 三角形 件
[ɒv; əv] [təʊst] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
of toast , and serve .
的 吐司 , 和 服务 .

完全加热后，将它们盛入圆锥形容器中，用三角形烤面包片装饰，即可食用。

[egz] [ə; eɪ] [lɔrɔr]
EGGS A L'AURORE
鸡蛋 一个 曙光

奥罗拉鸡蛋

[hɑːd] - [bɔɪl] [sɪks] [egz] , [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [hɑːvz] ['leŋθwaɪz] , [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [jəʊk] , ['kiːpɪŋ]
Hard - boil six eggs , cut them into halves lengthwise , take out the yolks , keeping
难的 - 熬 六 鸡蛋 , 切 他们 进入 一半 纵向 , 拿 出去 这 蛋黄 , 保持
[ðem; ðəm] [həʊl] .
them whole .
他们 所有的 .

将六个鸡蛋煮熟，纵向切成两半，取出蛋黄，保持鸡蛋完整。

[kʌt] [ðə; ði] ['waɪts] ['ɪntuː] [faɪn] [strɪps] .
Cut the whites into fine strips .
切 这 白人 进入 美好的 条状物 .

将蛋白切成细条。

[meɪk] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] .
Make a cream sauce .
制作 一个 奶油 酱 .

制作奶油酱。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː] [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [sɑːˈdiːnz] [ɔː(r)] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt]
Add to it two tablespoonfuls of finely chopped sardines or finely chopped
添加 到 它 二 汤匙 的 精细地 切碎 沙丁鱼 或者 精细地 切碎
[ˈlɒbstə(r)][ɔː(r)][kræb] ,
lobster or crab ,
龙虾 或者 螃蟹 ,

加入两汤匙切碎的沙丁鱼、龙虾或螃蟹，

[ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈtærəgən] [ˈvɪnɪgə(r)] .
a tablespoonful of tarragon vinegar .
一个 一汤匙 的 龙蒿 醋 .

一汤匙龙蒿醋。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈwaɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd] , [wen] [kwaɪt] [hɒt] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [jəʊk] ,
Add the whites of the eggs , and , when quite hot , add the yolks ,
添加 这 白人 的 这 鸡蛋 , 和 , 什么时候 相当 热的 , 添加 这 蛋黄 ,
[wɪˈðaʊt] [ˈbreɪkɪŋ] [ðem; ðəm] .
without breaking them .
没有 打破 他们 .

加入蛋白，待其很热时，加入蛋黄，不要弄破蛋黄。

[tɜːn] [ðɪs] [æt; ət][wʌns][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈhiːtɪd] [dɪʃ] , [ˈgɑːnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [traɪˈæŋgjələ(r)] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv]
Turn this at once into a heated dish , garnish the dish with triangular pieces of
转动 这 在 一次 进入 一个 加热 盘子 , 装饰 这 盘子 和 三角形 件 的
[təʊst] ,
toast ,
吐司 ,

立即将这道菜加热，并用三角形的烤面包片装饰。

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈteɪb(ə)l] .
and send to the table .
和 发送 到 这 桌子 .

然后送到桌上。

[ɔː(r)] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] , [meɪk] [ðə; ði] [sɔːs] ,
Or , if you like , make the sauce ,
或者 , 如果 你 喜欢 , 制作 这 酱 ,

或者，如果你愿意的话，可以自己做酱汁。

[ˈsiːz(ə)n] [ˌaɪ ˈtiː][ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ˈɪntuː][ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈbeɪkɪŋ] - [dɪʃ] ,
season it and put a layer into the bottom of the baking - dish ,
季节 它 和 放 一个 层 进入 这 底部 的 这 烘烤 - 盘子 ,

调味后铺在烤盘底部。

[ðen] [ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv][ˈpɑːməzæn; ˌpɑːməˈzæn] [tʃiːz] , [ðen] [ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [jəʊk] , [prest]
then a layer of Parmesan cheese , then a layer of the yolks , pressed
然后 一个 层 的 帕尔马干酪 奶酪 , 然后 一个 层 的 这 蛋黄 , 按下
[θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
through a sieve ,
通过 一个 筛 ,

然后铺上一层帕玛森奶酪，再铺上一层过筛的蛋黄液。

[ænd; ənd][səʊ][ɒn] , [ˈɔːltəneɪtɪŋ] , [ˈhævɪŋ] [ðə; ði][lɑːst][ˈleɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] .
and so on , alternating , having the last layer of the yolks of the eggs .
和 所以 在 , 交替 , 拥有 这 最后的 层 的 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 .

如此往复，交替进行，最后是蛋黄层。

[dʌst] [ˈəʊvə(r)][ə; eɪ] [fjuː] [bred] [krʌmz] , [pʊt] [hɪə(r)][ænd; ənd][ðeə(r)][ˈbɪts][ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] ,
Dust over a few bread crumbs , put here and there bits of butter ,
灰尘 超过 一个 很少 面包 面包屑 , 放 这里 和 那里 比特 的 黄油 ,

撒上一些面包屑，再放上几小块黄油，

[ænd; ənd] [braʊn] ['kwɪkli] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
and brown quickly in the oven .
和 棕色的 迅速地 在 这 烤箱 .

放入烤箱快速烤至金黄色。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] ['dəʊfæ̃; 'dəʊfæn]
EGGS A LA DAUPHIN
鸡蛋 一个 洛杉矶 多芬

土豆煎蛋

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] [frɒm; frəm][sɪks][hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [hɑːvz] , ['leŋθwaɪz]
Remove the shells from six hard - boiled eggs , cut them into halves , lengthwise
消除 这 贝壳 从 六 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 切 他们 进入 一半 , 纵向
, [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [jəʊk] ,
, take out the yolks ,
, 拿 出去 这 蛋黄 ,

剥去六个煮熟鸡蛋的蛋壳，纵向切成两半，取出蛋黄。

[pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
press them through a sieve .
按 他们 通过 一个 筛 .

将它们过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
Add four level tablespoonfuls of melted butter , and half a teaspoonful of
添加 四 等级 汤匙 的 融化 黄油 , 和 一半 一个 一茶匙 的
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ,

加入四平勺融化的黄油和半茶匙盐，

[ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] .
a grating of nutmeg and two tablespoonfuls of Parmesan cheese .
一个 格栅 的 肉豆蔻 和 二 汤匙 的 帕尔马干酪 奶酪 .

磨碎的肉豆蔻和两汤匙帕玛森奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ]['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːf]['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] [bred] [krʌmz] .
Add half a cupful of cream to a half cupful of sifted bread crumbs .
添加 一半 一个 一杯 的 奶油 到 一个 一半 一杯 的 筛过的 面包 面包屑 .

将半杯奶油加入半杯过筛的面包屑中。

[mɪks] [ðɪs] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] , [rʌb] [ʌn'tɪl] [smuːð] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] ,
Mix this with the yolks , rub until smooth , then add one well - beaten egg ,
混合 这 和 这 蛋黄 , 擦 直到 光滑的 , 然后 添加 一 出色地 - 被打败 蛋 ,

将此与蛋黄混合，揉搓至顺滑，然后加入一个打散的鸡蛋。

[ænd; ənd][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][wʌn] [eg] .
and the yolk of one egg .
和 这 蛋黄 的 一 蛋 .

以及一个鸡蛋的蛋黄。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ['fɔːmɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['pɪrəmɪd]
Cover the bottom of the baking dish with the mixture forming it in a pyramid
覆盖 这 底部 的 这 烘烤 盘子 和 这 混合物 成型 它 在 一个 金字塔
[ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [tʃɒpt] ['waɪts] .
and cover with the chopped whites .
和 覆盖 和 这 切碎 白人 .

将混合物铺在烤盘底部，堆成金字塔形，然后在上面撒上切碎的蛋白。

[hæv; həv] ['redi] [tuː] ['ekstrə] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [jəʊk] , [pres] [ðem; ðəm] [θruː]
Have ready two extra hard - boiled eggs , take out the yolks , press them through
有 准备好 二 额外的 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 拿 出去 这 蛋黄 , 按 他们 通过

[ə; eɪ] [sɪv] ,
a sieve ,
一个 筛 ,

准备两个额外的煮熟鸡蛋，取出蛋黄，用筛子压碎。

[ɔːl]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .
all over the top .
全部 超过 这 顶部 .

到处都是。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [traɪ'æŋgjələ(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] ,
Garnish the edges of the dish with triangular pieces of toasted bread ,
装饰 这 边缘 的 这 盘子 和 三角形 件 的 烤过的 面包 ,

用三角形烤面包片装饰菜肴边缘，

['kʌvə(r)][ðə; ði] [həʊl] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] , [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
cover the whole with cream sauce , brown in the oven , and serve at once .
覆盖 这 所有的 和 奶油 酱 , 棕色的 在 这 烤箱 , 和 服务 在 一次 .

将整个食物涂上奶油酱，放入烤箱烤至金黄色，趁热食用。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] ['benət]
EGGS A LA BENNETT
鸡蛋 一个 洛杉矶 贝内特

班尼特式鸡蛋

[sɪks][hɑːd] - [bɔɪld] [egz]
6 hard - boiled eggs
6 难的 - 煮沸 鸡蛋

6个煮熟的鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 tablespoonfuls of butter
2 汤匙 的 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] [sɔːs]
1 teaspoonful of anchovy sauce
1 一茶匙 的 凤尾鱼 酱

1茶匙凤尾鱼酱

[wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] [tʃaɪvz] [ɔː(r)] ['ʌnjən]
1 tablespoonful of finely chopped chives or onion
1 一汤匙 的 精细地 切碎 细香葱 或者 洋葱

1汤匙切碎的细香葱或洋葱

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz]
1 / 2 cupful of bread crumbs
1 / 2 一杯 的 面包 面包屑

半杯面包屑

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[kʌt] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː] [hɑːvz] ['leŋθwaɪz] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [jəʊk] , [rʌb] [ðem; ðəm] [wɪð] [hɑːf] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ,
Cut the eggs into halves lengthwise ; remove the yolks , rub them with half the butter ,
切 这 鸡蛋 进入 一半 纵向 ; 消除 这 蛋黄 , 擦 他们 和 一半 这 黄油 ,

将鸡蛋纵向切成两半；取出蛋黄，用一半的黄油涂抹蛋黄表面。

[sɔːlt] , ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['æntʃəvi] [peɪst] .
salt , onion and anchovy paste .
盐 , 洋葱 和 凤尾鱼 粘贴 .

盐、洋葱和凤尾鱼酱。

[fɪl] [ðiːz] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['waɪts] .
Fill these back into the whites .
充满 这些 后退 进入 这 白人 .

将这些填回白色部分。

['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [waɪt] [sɔːs] , [stænd] [ɪn] [ðə; ði] [egz] ,
Cover the bottom of a baking dish with ordinary white sauce , stand in the eggs ,
覆盖 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 和 普通的 白色的 酱 , 站立 在 这 鸡蛋 ,

在烤盘底部涂上一层普通的白酱，然后放入鸡蛋，

[pʊt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] , [beɪst] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bʌtə(r)] , ['meltɪd] ,
put over the bread crumbs , baste them with the remaining butter , melted ,
放 超过 这 面包 面包屑 , 绷 他们 和 这 其余的 黄油 , 融化 ,

铺上面包屑，再刷上剩余的融化黄油。

[ænd; ənd] [stænd] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [braʊn] .
and stand in the oven long enough to brown .
和 站立 在 这 烤箱 长的 足够的 到 棕色的 .

放入烤箱烤至金黄色。

[egz] -
EGGS BROULLI
鸡蛋 -

鸡蛋布鲁利

[biːt] [fɔː(r)] [egz] .
Beat four eggs .
打 四 鸡蛋 .

打散四个鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [stɒk] , [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] ,
Add to them four tablespoonfuls of stock , four tablespoonfuls of cream ,
添加 到 他们 四 汤匙 的 库存 , 四 汤匙 的 奶油 ,

加入四汤匙高汤，四汤匙奶油，

[ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
a saltspoonful of salt and half a saltspoonful of pepper .
一个 一勺盐 的 盐 和 一半 一个 一勺盐 的 胡椒 .

一茶匙盐和半茶匙胡椒粉。

[tɜːn] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , [stænd] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
Turn them into a saucepan , stand in a pan of hot water ,
转动 他们 进入 一个 平底锅 , 站立 在 一个 平底锅 的 热的 水 ,

把它们放进平底锅里，然后放在一锅热水中。

[stɜː(r)] [wɪð] [æn; ən] [eg] - ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [θɪk] [ænd; ənd] ['dʒeli] - [laɪk] .
stir with an egg - beater until they are thick and jelly - like .
搅拌 和 一个 蛋 - 击打者 直到 他们 是 厚的 和 果冻 - 喜欢 .

用打蛋器搅拌至浓稠呈果冻状。

[tɜːn] [æt; ət][wʌns][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈhiːtɪd] [dɪʃ] , [ˈɡɑːnɪʃ] [wɪð] [təʊst] [ænd; ənd][send][tuː; tə][ðə; ði][ˈteɪb(ə)l] .
Turn at once into a heated dish , garnish with toast and send to the table .
转动 在 一次 进入 一个 加热 盘子 , 装饰 和 吐司 和 发送 到 这 桌子 .

立即将其加热，配上烤面包片，即可上桌。

[ˈskæləpt; ˈskɒləpt] [egz]
SCALLOPED EGGS
扇贝状的 鸡蛋

扇贝蛋

[fɔːr] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz]
4 hard - boiled eggs
4 难的 - 煮沸 鸡蛋

4个煮熟的鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)]
2 tablespoonfuls of butter
2 汤匙 的 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː][ˈlev(ə)l] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平匀面粉

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk]
1 / 2 pint of milk
1 / 2 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

[wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [kəʊld] [kʊkt] [ˈtʃɪkɪn] [ɔː(r)] [fɪʃ]
1 cupful of finely chopped cold cooked chicken or fish
1 一杯 的 精细地 切碎 寒冷的 煮熟 鸡 或者 鱼

杯切碎的冷熟鸡肉或鱼肉

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 teaspoonful of salt
1 一茶匙 的 盐

1茶匙盐

[wʌn] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[tʃɒp] [ðə; ði] [egz] [ˈrɑːðə(r)] [faɪn] .
Chop the eggs rather fine .
劈 这 鸡蛋 相当 美好的 .

将鸡蛋切成细末。

[rʌb] [ðə; ði][ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd][ˈflaʊə(r)] [təˈɡeðə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [mɪlk] , [stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː]
Rub the butter and flour together , add the milk , stir until boiling , add
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 牛奶 , 搅拌 直到 沸腾 , 添加
[ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepə(r)] .
the salt and pepper .
这 盐 和 胡椒 .

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶，搅拌至沸腾，加入盐和胡椒粉。

[pʊt] [ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv] [egz] [ɪn][ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈkæsərəʊl] , [ɔː(r)] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
Put a layer of eggs in the bottom of a casserole , or baking dish ,
放 一个 层 的 鸡蛋 在 这 底部 的 一个 沙锅 , 或者 烘烤 盘子 ,

在砂锅或烤盘底部铺一层鸡蛋液。

[ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] , [ðen] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪt] [sɔːs] ,
then a layer of the fish or chicken , then a little white sauce ,
然后 一个 层 的 这 鱼 或者 鸡 , 然后 一个 小的 白色的 酱 ,

然后铺上一层鱼肉或鸡肉，再淋上少许白酱。

[ænd; ənd][səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] .
and so continue until the ingredients are used .
和 所以 继续 直到 这 原料 是 用过的 .

如此反复，直到所有材料用完为止。

[dʌst] [ðə; ði] [tɒp] ['θɪkli] [wɪð] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .
Dust the top thickly with bread crumbs and bake in a moderate oven until nicely browned .
灰尘 这 顶部 浓密 和 面包 面包屑 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 直到 很好 棕色 .

在表面厚厚地撒上一层面包屑，放入中等温度的烤箱烘烤至金黄色即可。

[eg] [fa'siː]
EGG FARCI
蛋 法尔西

鸡蛋法尔奇

[sɪks] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [ˌtuː'tuː]['kʌpˌful][ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] [kəʊld] [kʊkt] [miːt] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wʌn] [gɪl] ([ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl]) [ɒv; əv] [mɪlk] [wʌn] ['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] [wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
6 hard - boiled eggs 2 cupfuls of mashed potatoes 1 cupful of finely chopped cold cooked meat 1 tablespoonful of chopped parsley 1 tablespoonful of butter 1 tablespoonful of flour 1 gill (a half cupful) of milk 1 level teaspoonful of salt 1 teaspoonful of onion juice 1 saltspoonful of pepper
6 难的 - 煮沸 鸡蛋 2 杯 的 捣碎 土豆 1 一杯 的 精细地 切碎 寒冷的 煮熟 肉 1 一汤匙 的 切碎 香菜 1 一汤匙 的 黄油 1 一汤匙 的 面粉 1 鳃 (一个 一半 一杯) 的 牛奶 1 等级 一茶匙 的 盐 1 一茶匙 的 洋葱 汁 1 一勺盐 的 胡椒

6个煮熟的鸡蛋，2杯土豆泥，1杯切碎的冷熟肉，1汤匙切碎的欧芹，1汤匙黄油，1汤匙面粉，1吉尔（半杯）牛奶，1平茶匙盐，1茶匙洋葱汁，1茶匙胡椒粉

[hɑːd] - [bɔɪl] [ðə; ði] [egz] , [tʃɒp] [ðem; ðəm] [faɪn] , [mɪks] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['pɑːsli] .
Hard - boil the eggs , chop them fine , mix them with the meat , add the salt , pepper and parsley .
难的 - 熬 这 鸡蛋 , 劈 他们 美好的 , 混合 他们 和 这 肉 , 添加 这 盐 , 胡椒 和 香菜 .

将鸡蛋煮熟，切碎，与肉混合，加入盐、胡椒粉和欧芹。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ;
Rub the butter and flour together , add the milk , stir until boiling ;
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 牛奶 , 搅拌 直到 沸腾 ;

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶，搅拌至沸腾；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] ['grædʒuəli] [tuː; tə] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] .
add this gradually to the potatoes .
添加 这 逐步地 到 这 土豆 .

将这些食材分次加入土豆中。

[wen] [smuːð] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [miːt] [ænd; ənd] ['pɑːsli] .
When smooth add the hard - boiled eggs , meat and parsley .
什么时候 光滑的 添加 这 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 肉 和 香菜 .

搅拌至顺滑后，加入煮熟的鸡蛋、肉和欧芹。

[fɪl] ['ɪntuː] [smɔːl] ['kʌstəd] [kʌps] [ɔː(r)] ['ɪntuː] ['ʃɜːrɪŋ] ['dɪʃɪz] , [brʌʃ] [wɪð] [mɪlk] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .
Fill into small custard cups or into shirring dishes , brush with milk and brown in the oven .
充满 进入 小的 蛋奶冻 杯子 或者 进入 褶皱 菜肴 ， 刷子 和 牛奶 和 棕色的 在 这 烤箱 .

将混合物倒入小蛋奶酥杯或褶皱烤盘中，刷上牛奶，放入烤箱烤至金黄色。

[ðiːz] [meɪk] [ə; eɪ] [naɪs] ['sʌpə(r)] [ɔː(r)] ['lʌntʃən] [dɪʃ] .
These make a nice supper or luncheon dish .
这些 制作 一个 好的 晚餐 或者 午餐 盘子 .

这些菜肴很适合做晚餐或午餐。

[eg] [bɔːlz]
EGG BALLS
蛋 球

蛋球

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [suːp] [ænd; ənd] [fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃɪŋ] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz] .
These are used for soup and for garnishing of vegetable dishes .
这些 是 用过的 为了 汤 和 为了 装饰 的 蔬菜 菜肴 .

这些可用于煲汤和装饰蔬菜菜肴。

[hɑːd] - [bɔɪl] [fɔː(r)] [egz] , [θrəʊ] [ðem; ðəm] [æt; ət] [wʌns] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] .
Hard - boil four eggs , throw them at once into cold water , remove the shells .
难的 - 熬 四 鸡蛋 ， 扔 他们 在 一次 进入 寒冷的 水 ， 消除 这 贝壳 .

将四个鸡蛋煮熟，立即放入冷水中，剥去蛋壳。

[pʊt] [ðə; ði] [jəʊk] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Put the yolks through a sieve , then add a half teaspoonful of salt ,
放 这 蛋黄 通过 一个 筛 ， 然后 添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 ，

将蛋黄过筛，然后加入半茶匙盐。

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [rɔː] [eg] ,
a dash of white pepper and the yolk of one raw egg ,
一个 短跑 的 白色的 胡椒 和 这 蛋黄 的 一 生的 蛋 ，

少许白胡椒粉和一个生蛋黄，

[ɔː(r)] [juː; jʊ] [meɪ] [teɪk] [ə; eɪ] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] .
or you may take a part of the white of one egg .
或者 你 可能 拿 一个 部分 的 这 白色的 的 一 蛋 .

或者你可以取一个鸡蛋的蛋白的一部分。

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['mɑːb(ə)l] ,
Mix thoroughly and make into balls the size of a marble ,
混合 彻底 和 制作 进入 球 这 尺寸 的 一个 大理石 ，

充分混合后搓成弹珠大小的球状。

['juːzɪŋ] [ɪ'nʌf] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [hændz] .
using enough flour to prevent sticking to the hands .
使用 足够的 面粉 到 防止 粘性 到 这 双手 .

使用足够的面粉以防止粘手。

[drɒp] [ðiːz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [stɒk] , [ɔː(r)] ['ɪntuː] [hɒt] [fæt] .
Drop these into a kettle of boiling stock , or into hot fat .
降低 这些 进入 一个 壶 的 沸腾 库存 ， 或者 进入 热的 胖的 .

将它们放入沸腾的肉汤锅中，或放入热油中。

[dreɪn] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] .
Drain on brown paper .
流走 在 棕色的 纸 .

沥干水分，放在牛皮纸上。

['devəld] ['eg] ['sæləd]
DEVILED EGG SALAD
魔鬼 蛋 沙拉

魔鬼蛋沙拉

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] [hed] [ɒv; əv] ['letɪs]
1 head of lettuce
1 头 的 莴苣

1棵生菜

[wʌn][ˌpɪmɪ'ɛntəʊ]
1 pimiento
1 辣椒

1个甜椒

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs]
1 teaspoonful of onion juice
1 一茶匙 的 洋葱 汁

1茶匙洋葱汁

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə]
1 / 2 teaspoonful of paprika
1 / 2 一茶匙 的 辣椒

半茶匙辣椒粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [bɔɪld] [tʌŋ]
1 / 2 cupful of chopped boiled tongue
1 / 2 一杯 的 切碎 煮沸 舌头

半杯切碎的煮熟的牛舌

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 saltspoonful of salt
1 一勺盐 的 盐

茶匙盐

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[hɑːd] - [bɔɪl] [ðə; ði] [egz] , [θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] , [kʌt] [ðem; ðəm] ['leŋθwaɪz] .
Hard - boil the eggs , throw them into cold water , remove the shells , cut them lengthwise .
难的 - 熬 这 鸡蛋 , 扔 他们 进入 寒冷的 水 , 消除 这 贝壳 , 切 他们 纵向 .

将鸡蛋煮熟，放入冷水中，剥去蛋壳，纵向切开。

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [jəʊk] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ðə; ði] ['waɪts] .
Take out the yolks without breaking the whites .
拿 出去 这 蛋黄 没有 打破 这 白人 .

取出蛋黄，不要弄破蛋白。

[rʌb] [ðə; ði] [jəʊk] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʌŋ] [ænd; ənd][ɔːl] [ðə; ði] ['siːzənɪŋ] .
Rub the yolks through a sieve into a bowl , then add the tongue and all the seasoning .
擦 这 蛋黄 通过 一个 筛 进入 一个 碗 , 然后 添加 这 舌头 和 全部 这 调料 .

将蛋黄用筛子筛入碗中，然后加入牛舌和所有调味料。

[ɪf] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz][draɪ][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [kriːm] [ɔː(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .
If the mixture is dry add a tablespoonful or two of cream or olive oil .
如果 这 混合物 是 干燥 添加 一个 一汤匙 或者 二 的 奶油 或者 橄榄 油 .

如果混合物太干，可以加入一两汤匙奶油或橄榄油。

[rəʊl][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][bɔːlz] [ðæt] [wɪl] [fɪt][ðə; ði]['speɪsɪz][frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)]['teɪkən] [ɪn][ðə; ði] ['waɪts] ,
Roll the mixture into balls that will fit the spaces from which they were taken in the whites ,
卷 这 混合物 进入 球 那 将要 合身 这 空间 从 哪个 他们 是 已采取 在 这 白人 ,

将混合物搓成球状，使其大小与蛋白中取出球的空隙大小相符。

['meɪkɪŋ] [iːtʃ] [bɔːl] [raʊnd] .
making each ball round .
制作 每个 球 圆形的 .

把每个球都打成圆形。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['letɪs] ['əʊvə(r)][ə; eɪ]['plætə(r)] , [stænd][ðə; ði] ['waɪts] [ɪn][ðə; ði] ['letɪs] ,
Arrange the lettuce over a platter , stand the whites in the lettuce ,
安排 这 莴苣 超过 一个 拼盘 , 站立 这 白人 在 这 莴苣 ,

将生菜铺在盘子上，把蛋白放在生菜上，

[ænd; ənd][æt; ət] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] [beɪst] ['θʌrəli] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
and at serving time baste thoroughly with French dressing .
和 在 服务 时间 绷 彻底 和 法语 敷料 .

上菜时，用法式沙拉酱充分涂抹。

[ˌdʒæpə'niːz] [hɑːd] [egz]
JAPANESE HARD EGGS
日本人 难的 鸡蛋

日本硬鸡蛋

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪs]
1 cupful of rice
1 一杯 的 米

杯米

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs]
1 / 2 pint of white sauce
1 / 2 品脱 的 白色的 酱

半品脱白酱

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ə; eɪ]
1 tablespoonful of chopped parsley , if you have it , and a
1 一汤匙 的 切碎 香菜 , 如果 你 有 它 , 和 一个

如果有的话，加1汤匙切碎的欧芹，以及

[sə'spɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs]
suspicion of onion juice
怀疑 的 洋葱 汁

怀疑含有洋葱汁

[pʊt] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
Put the eggs into a saucepan of cold water , bring to boiling point ,
放 这 鸡蛋 进入 一个 平底锅 的 寒冷的 水 , 带来 到 沸腾 观点 ,

将鸡蛋放入装有冷水的平底锅中，煮沸。

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] ['twenti] ['mɪnɪts] .
and simmer gently twenty minutes .
和 煨 轻轻地 二十 分钟 .

小火慢炖二十分钟。

[wɒʃ] [ðə; ði] [raɪs] [θruː] ['sevrəl] [kəʊld] ['wɔːtəz] ,
Wash the rice through several cold waters ,
洗 这 米 通过 一些 寒冷的 水 ,

将米用冷水冲洗数次，

['sprɪŋk(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti]
sprinkle it into a kettle of boiling water and boil it for thirty
撒 它 进入 一个 壶 的 沸腾 水 和 熬 它 为了 三十
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

将其撒入一壶沸水中，煮30分钟。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] , [breɪk] [ðə; ði] [egz] [waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [hɒt] , [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [hɑːvz]
Remove the shells , break the eggs while they are hot , cut them into halves
消除 这 贝壳 , 休息 这 鸡蛋 尽管 他们 是 热的 , 切 他们 进入 一半
['krɒswaɪz] .
crosswise .
横向 .

去掉蛋壳，趁热打碎鸡蛋，横切成两半。

[meɪk] [ðə; ði] [kriːm] [sɔːs] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
Make the cream sauce , and add the onion juice .
制作 这 奶油 酱 , 和 添加 这 洋葱 汁 .

制作奶油酱，加入洋葱汁。

[wen] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [dʌn] , [dreɪn] , ['sprɪŋk(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['plætə(r)] ,
When the rice is done , drain , sprinkle it in the center of a large platter ,
什么时候 这 米 是 完毕 , 流走 , 撒 它 在 这 中心 的 一个 大的 拼盘 ,

米饭煮好后沥干水分，撒在大盘子的中央。

[pres] [ðə; ði] [hɑːvz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [daʊn] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [kriːm] [sɔːs]
press the halves of the eggs down into it , and pour over the cream sauce
按 这 一半 的 这 鸡蛋 向下 进入 它 , 和 倒 超过 这 奶油 酱
.
.
.

将鸡蛋对半切开，压入其中，然后淋上奶油酱。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
Garnish with the chopped parsley .
装饰 和 这 切碎 香菜 .

撒上切碎的欧芹装饰。

[ðɪs] [teɪks] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] [bəuθ] [miːt] [ænd; ənd] ['stɑːtʃi] ['vedʒtəb(ə)lz] [fɔː(r); fə(r)] ['aɪðə(r)] ['lʌntʃən] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)] .
This takes the place of both meat and starchy vegetables for either luncheon or supper .
这 需要 这 地方 的 两个都 肉 和 淀粉 蔬菜 为了 任何一个 午餐 或者 晚餐 .

这可以代替午餐或晚餐中的肉类和淀粉类蔬菜。

[egz] [ɪn] [ˌmærɪ'neɪd]
EGGS EN MARINADE
鸡蛋 EN 腌料

腌制鸡蛋

[wʌn] ['dʌz(ə)n] [egz]
1 dozen eggs
1 打 鸡蛋

12个鸡蛋

[θriː] ['veri] [red] [biːts]
3 very red beets
3 非常 红色的 甜菜

3个非常红的甜菜根

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['saɪdə(r)] ['vɪnɪgə(r)]
1 quart of cider vinegar
1 夸脱 的 苹果酒 醋

1夸脱苹果醋

- [həʊl] [kləʊvz]
24 whole cloves
- 所有的 丁香

24粒丁香

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

鸡蛋的多种烹饪方法(Many Ways for Cooking Eggs)
第3/3页

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [siːd]
1 teaspoonful of mustard seed
1 一茶匙 的 芥末 种子

1茶匙芥菜籽

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['seləri] [siːd]
1 saltspoonful of celery seed
1 一勺盐 的 芹菜 种子

茶匙芹菜籽

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 teaspoonful of salt
1 一茶匙 的 盐

1茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
2 saltspoonfuls of pepper
2 几勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[hɑːd] - [bɔɪl] [ðə; ði] [egz] ; [plʌndʒ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] .
Hard - boil the eggs ; plunge them into cold water and remove the shells .
难的 - 熬 这 鸡蛋 ; 暴跌 他们 进入 寒冷的 水 和 消除 这 贝壳 .

将鸡蛋煮熟；放入冷水中，然后剥去蛋壳。

[stɪk] [ðə; ði] [kləʊvz] ['ɪntuː] [ðə; ði] [egz] .
Stick the cloves into the eggs .
戳 这 丁香 进入 这 鸡蛋 .

将丁香插入鸡蛋中。

[peə(r)] [ðə; ði] [biːts] , [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [blɒks] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
Pare the beets , cut them into blocks and boil them in about a pint of water .
削减 这 甜菜 , 切 他们 进入 积木 和 熬 他们 在 关于 一个 品脱 的 水 .

将甜菜去皮，切成块，放入约一品脱水中煮熟。

[tuː; tə] [ðɪs] ['wɔːtə(r)] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] , [brɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] ,
To this water add the vinegar , bring it to boiling point , add salt ,
到 这 水 添加 这 醋 , 带来 它 到 沸腾 观点 , 添加 盐 ,

向水中加入醋，煮沸，加入盐，

['pepə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['seləri] [ænd; ənd] ['mʌstəd] [siːd] .
pepper and the celery and mustard seed .
胡椒 和 这 芹菜 和 芥末 种子 .

胡椒、芹菜和芥菜籽。

[pʊt] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [glɑːs] [dʒɑː(r)] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['vɪnɪgə(r)] ;
Put the eggs into a glass jar and pour over the boiling vinegar ;
放 这 鸡蛋 进入 一个 玻璃 罐 和 倒 超过 这 沸腾 醋 ;

将鸡蛋放入玻璃罐中，倒入沸腾的醋；

[pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [tɒps] [ænd; ənd] [stænd] [ðem; ðəm] [ə'saɪd] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [wiːks] .
put on the tops and stand them aside for three weeks .
放 在 这 最高额 和 站立 他们 旁边 为了 三 周 .

盖上盖子，放在一边三周。

[ə; eɪ] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['hɔːsrædɪʃ] [ɔː(r)][ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [nə'stɜːʃəm] [siːdz] [wɪl]
A tablespoonful of grated horseradish or a half cupful of nasturtium seeds will
一个 一汤匙 的 磨碎的 辣根 或者 一个 一半 一杯 的 金莲花 种子 将要
[ɪm'pruːv] [ðə; ði]['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [prɪ'vent] [məʊld] .
improve the flavor and prevent mold .
提升 这 味道 和 防止 模具 .

加入一汤匙磨碎的辣根或半杯旱金莲种子可以改善口感并防止发霉。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] [ˌpɒlə'neɪz]
EGGS A LA POLONAISE
鸡蛋 一个 洛杉矶 波兰舞曲

波兰式鸡蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli]
1 tablespoonful of chopped parsley
1 一汤匙 的 切碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 teaspoonful of salt
1 一茶匙 的 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[hɑːd] - [bɔɪl] [fɔː(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ; [wen] [dʌn] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] ,
Hard - boil four of the eggs ; when done remove the shells ,
难的 - 熬 四 的 这 鸡蛋 ; 什么时候 完毕 消除 这 贝壳 ,

将四个鸡蛋煮熟；煮熟后剥去蛋壳。

[kʌt] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː] [hɑːvz] ['leŋθwaɪz] [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [jəʊk] , [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ðə; ði]
cut the eggs into halves lengthwise and take out the yolks , without breaking the
切 这 鸡蛋 进入 一半 纵向 和 拿 出去 这 蛋黄 , 没有 打破 这
['waɪts] .
whites .
白人 .

将鸡蛋纵向切成两半，取出蛋黄，不要弄破蛋白。

[pres] [ðə; ði] [jəʊk] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] ,
Press the yolks through a sieve into a bowl ,
按 这 蛋黄 通过 一个 筛 进入 一个 碗 ,

将蛋黄过筛压入碗中，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rɔː] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [tuː] [egz] , [wɪð] [ðə; ði] ['pɑːsli] , [sɔːlt]
and add the raw yolks of the remaining two eggs , with the parsley , salt
和 添加 这 生的 蛋黄 的 这 其余的 二 鸡蛋 , 和 这 香菜 , 盐
[ænd; ənd]['pepə(r)] .
and pepper .
和 胡椒 .

加入剩余两个鸡蛋的生蛋黄，以及欧芹、盐和胡椒粉。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [rɔː] [egz] [ʌn'tɪl] [lait] , [nɒt] [stɪf] ,
Beat the white of the raw eggs until light , not stiff ,
打 这 白色的 的 这 生的 鸡蛋 直到 光 , 不是 僵硬的 ,

将生鸡蛋的蛋白打发至蓬松，但不要打发至硬挺。

[ðen] [wɜːk] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [jəʊk] ['mɪkstʃə(r)] .
then work them into the yolk mixture .
然后 工作 他们 进入 这 蛋黄 混合物 .

然后将它们拌入蛋黄混合物中。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [wɪð] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] ,
Cover the bottom of a shallow baking pan with part of this mixture ,
覆盖 这 底部 的 一个 浅的 烘烤 平底锅 和 部分 的 这 混合物 ,

将一部分混合物涂抹在浅烤盘底部，

[ðen] [fɪl] [ðə; ði]['speɪsɪz][ɪn][ðə; ði] ['waɪts] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] .
then fill the spaces in the whites with some of the remaining mixture .
然后 充满 这 空间 在 这 白人 和 一些 的 这 其余的 混合物 .

然后用剩余的混合物填满白色部分的空隙。

[pʊt][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [tə'geðə(r)] , ['meɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [lʊk] [laɪk] [həʊl] [egz] .
Put the whites of the eggs together , making them look like whole eggs .
放 这 白人 的 这 鸡蛋 一起 , 制作 他们 看 喜欢 所有的 鸡蛋 .

将蛋清捏合在一起，使它们看起来像完整的鸡蛋。

[ə'reɪndʒ] [ðiːz] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .
Arrange these in the center of the dish .
安排 这些 在 这 中心 的 这 盘子 .

将它们摆放在盘子中央。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv]['eni][ɒv; əv][ðə; ði][jəʊk]['mɪkstʃə(r)][left] ,
If you have any of the yolk mixture left ,
如果 你 有 任何 的 这 蛋黄 混合物 左边 ,

如果还有剩余的蛋黄混合物，

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ə'raʊnd][ɪn][ə; eɪ] [sɔːt] [ɒv; əv][ə; eɪ]['bɔːdə(r)] .
put it around in a sort of a border .
放 它 大约 在 一个 种类 的 一个 边界 .

把它围起来，形成一个边框。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
Pour over a little melted butter ,
倒 超过 一个 小的 融化 黄油 ,

淋上少许融化的黄油，

[dʌst] ['θɪkli] [wɪð] [sɒft] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] ['slaɪtli] [braʊn] .
dust thickly with soft bread crumbs and bake in a quick oven until slightly brown .
灰尘 浓密 和 柔软的 面包 面包屑 和 烤 在 一个 快的 烤箱 直到 轻微地 棕色的 .

在表面厚厚地撒上一层软面包屑，放入烤箱快速烘烤至略呈棕色。

[sɜːv] [pleɪn][ɔː(r)] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] .
Serve plain or with cream sauce .
服务 清楚的 或者 和 奶油 酱 .

可直接食用，也可搭配奶油酱。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] [haɪd]
EGGS A LA HYDE
鸡蛋 一个 洛杉矶 海德

海德式鸡蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kæn; kən][ɒv; əv] [ˈmʌʃrʊmz]
1 / 2 can of mushrooms
1 / 2 能 的 蘑菇

半罐蘑菇

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈɡreɪtɪd] [ˈʌnjən]
1 tablespoonful of grated onion
1 一汤匙 的 磨碎的 洋葱

1汤匙磨碎的洋葱

[ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli]
2 tablespoonfuls of chopped parsley
2 汤匙 的 切碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [swiːt] [kriːm]
1 / 2 cupful of sweet cream
1 / 2 一杯 的 甜的 奶油

半杯甜奶油

[ˌtuːˈtuː][ˈlev(ə)l] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平匀黄油

[ˌtuːˈtuː][ˈlev(ə)l] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平匀面粉

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][paɪnt][ɒv; əv] [ˈtʃɪkɪn] [stɒk] [ɔː(r)] [ˈkəʊkəˌnʌt] [mɪlk]
1 / 2 pint of chicken stock or cocoanut milk
1 / 2 品脱 的 鸡 库存 或者 椰子 牛奶

半品脱鸡汤或椰奶

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 teaspoonful of salt
1 一茶匙 的 盐

1茶匙盐

[wʌn] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[hɑːd] - [bɔɪl] [ðə; ði] [eɡz] , [ænd; ənd] [wen] [dʌn] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [ʃelz] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [eɡz] [ˈɪntuː] [hɑːvz] [ˈleŋθwaɪz] ,
Hard - boil the eggs , and when done remove the shells and cut the eggs into halves lengthwise ,
难的 - 熬 这 鸡蛋 , 和 什么时候 完毕 消除 这 贝壳 和 切 这 鸡蛋 进入 一半 纵向 ,

将鸡蛋煮熟，煮熟后去壳，然后纵向切成两半。

[ˈkiːpɪŋ] [ðə; ði] [waɪts] [həʊl] .
keeping the whites whole .
保持 这 白人 所有的 .

保持蛋白完整。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [jəʊk] , [pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ðə; ði] [kriːm] ,
Remove the yolks , press them through a sieve , add to them the cream ,
消除 这 蛋黄 , 按 他们 通过 一个 筛 , 添加 到 他们 这 奶油 ,

取出蛋黄，用筛子压碎，加入奶油，

[hɑːf][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] .
half the salt and a dash of cayenne .
一半 这 盐 和 一个 短跑 的 辣椒 .

盐减半，再加一点辣椒粉。

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [fɪl] ['ɪntuː][ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['niːtli] [ɒn][ə; eɪ] ['grænɪt] [ɔː(r)]['sɪlvə(r)]['plætə(r)] .
Mix thoroughly and fill into the whites and arrange them neatly on a granite or silver platter .
混合 彻底 和 充满 进入 这 白人 和 安排 他们 整齐地 在 一个 花岗岩 或者 银 拼盘 .

充分搅拌后填入蛋白中，然后整齐地摆放在花岗岩或银盘上。

[pʊt][ðə; ði]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌnjən][ænd; ənd]['flaʊə(r)] , [ðen] [ðə; ði] [stɒk] [ɔː(r)] ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] ,
Put the butter into a saucepan , add the onion and flour , then the stock or cocoanut milk ,
放 这 黄油 进入 一个 平底锅 , 添加 这 洋葱 和 面粉 , 然后 这 库存 或者 椰子 牛奶 ,

将黄油放入平底锅中，加入洋葱和面粉，然后加入高汤或椰奶。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] ; [stɜː(r)] , [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] ;
and the mushrooms ; stir , until it boils , add the remaining salt and pepper ;
和 这 蘑菇 ; 搅拌 , 直到 它 沸腾 , 添加 这 其余的 盐 和 胡椒 ;

加入蘑菇；搅拌至沸腾，加入剩余的盐和胡椒粉；

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['pɑːsli] .
take from the fire and add the parsley .
拿 从 这 火 和 添加 这 香菜 .

从火上移开，加入欧芹。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [egz] [ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] , [dʌst] ['θɪkli] [wɪð] [bred] [krʌmz] ,
Pour this over the eggs on the platter , dust thickly with bread crumbs ,
倒 这 超过 这 鸡蛋 在 这 拼盘 , 灰尘 浓密 和 面包 面包屑 ,

将酱汁淋在盘子里的鸡蛋上，再撒上厚厚一层面包屑。

[rʌn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
run into a quick oven until brown .
跑步 进入 一个 快的 烤箱 直到 棕色的 .

放入烤箱快速烤至棕色。

[egz]
EGGS
鸡蛋

鸡蛋

[ə; eɪ] [lɑː] [ˌvɪnɪ'gret]
A LA VINAIGRETTE
一个 洛杉矶 油醋汁

醋渍小酒

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] [hed] [ɒv; əv] ['letɪs]
1 head of lettuce
1 头 的 莴苣

1棵生菜

[eit] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl]
8 tablespoonfuls of olive oil
8 汤匙 的 橄榄 油

8汤匙橄榄油

[wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑ:sli]
1 tablespoonful of chopped parsley
1 一汤匙 的 切碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[fɔ:r] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)]
4 tablespoonfuls of vinegar
4 汤匙 的 醋

4汤匙醋

[wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['gɜːkɪn]
1 tablespoonful of chopped gherkin
1 一汤匙 的 切碎 小黄瓜

1汤匙切碎的酸黄瓜

[wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ɒlɪvz]
1 tablespoonful of chopped olives
1 一汤匙 的 切碎 橄榄

1汤匙切碎的橄榄

[wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['ʌnjən]
1 tablespoonful of grated onion
1 一汤匙 的 磨碎的 洋葱

1汤匙磨碎的洋葱

[hɑ:d] - [bɔɪl] [ðə; ði] [egz] , [θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntu:][kəʊld]['wɔ:tə(r)] ; [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [ʃelz] [ænd; ənd][kʌt]
Hard - boil the eggs , throw them into cold water ; remove the shells and cut
难的 - 熬 这 鸡蛋 , 扔 他们 进入 寒冷的 水 ; 消除 这 贝壳 和 切
[ðem; ðəm]['ɪntu:]['slaɪsɪz] ['leŋθwaɪz] .
them into slices lengthwise .
他们 进入 切片 纵向 .

将鸡蛋煮熟，放入冷水中；剥去蛋壳，纵向切成片。

[wɒʃ] [ænd; ənd][draɪ][ðə; ði] ['letɪs] , [ə'reɪndʒ] [,aɪ 'ti:][ɒn][ə; eɪ] [smɔ:l] [mi:t] ['plætə(r)] ,
Wash and dry the lettuce , arrange it on a small meat platter ,
洗 和 干燥 这 莴苣 , 安排 它 在 一个 小的 肉 拼盘 ,

将生菜洗净擦干，摆放在一个小肉盘上。

[pʊt]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp]['slaɪsɪz][ɒv; əv][hɑ:d] - [bɔɪld] [egz] , ['letɪŋ] [wʌn][slaɪs][,əʊvə'læp][ðə; ði]['ʌðə(r)] .
put over the top slices of hard - boiled eggs , letting one slice overlap the other .
放 超过 这 顶部 切片 的 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 出租 一 片 重叠 这 其他 .

将煮熟的鸡蛋片放在上面，让一片鸡蛋片覆盖在另一片鸡蛋片上。

[fɪl] [ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [slaɪst] , [pi:ld] [tə'mɑ:təʊz] .
Fill the center of the dish with sliced , peeled tomatoes .
充满 这 中心 的 这 盘子 和 切片 , 去皮 西红柿 .

在盘子中央铺上切片去皮的西红柿。

[pʊt][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ɪn][ə; eɪ] [suːp] [pleɪt] ,
Put a half teaspoonful of salt in a soup plate ,
放 一个 一半 一茶匙 的 盐 在 一个 汤 盘子 ，
在汤盘里放半茶匙盐，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ænd; ənd][ðə; ði][ɔɪl] ;
add a saltspoonful of pepper and the oil ;
添加 一个 一勺盐 的 胡椒 和 这 油 ；
加入一茶匙胡椒粉和油；

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][aɪs][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði][sɔːlt][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
put in a piece of ice and stir until the salt is dissolved .
放 在 一个 片 的 冰 和 搅拌 直到 这 盐 是 溶解 .
放入一块冰，搅拌至盐溶解。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][aɪs] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [bʌt; bət][ðə; ði] ['pɑːsli] , [mɪks] ['θʌrəli] ,
Remove the ice , add all the other ingredients but the parsley , mix thoroughly ,
消除 这 冰 ， 添加 全部 这 其他 原料 但 这 香菜 ， 混合 彻底 ，
取出冰块，加入除欧芹以外的所有其他配料，充分搅拌。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [egz] , [dʌst] [wɪð] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz][ə; eɪ]['sʌpə(r)] [dɪʃ] .
pour this over the eggs , dust with parsley and serve as a supper dish .
倒 这 超过 这 鸡蛋 ， 灰尘 和 香菜 和 服务 作为 一个 晚餐 盘子 .
将此酱汁淋在鸡蛋上，撒上欧芹碎，即可作为晚餐菜肴食用。

[egz] [ə; eɪ] [lɑː] [rʌs]
EGGS A LA RUSSE
鸡蛋 一个 洛杉矶 俄罗斯
俄式鸡蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋
6个鸡蛋

[wʌn] [smɔːl] [kæn; kən][ɒv; əv]['kæviɑː(r)] ([ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful])
1 small can of caviar (2 tablespoonfuls)
1 小的 能 的 鱼子酱 (2 汤匙)
1小罐鱼子酱（2汤匙）

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk]
1 / 2 pint of stock
1 / 2 品脱 的 库存
半品脱汤汁

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʌnjən][dʒuːs]
1 teaspoonful of onion juice
1 一茶匙 的 洋葱 汁
1茶匙洋葱汁

[wʌn] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)]
1 dash of pepper
1 短跑 的 胡椒
少许胡椒粉

[hɑːd] - [bɔɪl][ðə; ði] [egz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] , [kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [hɑːvz] ['leŋθwaɪz] ;
Hard - boil the eggs , remove the shells , cut them into halves lengthwise ;
难的 - 熬 这 鸡蛋 ， 消除 这 贝壳 ， 切 他们 进入 一半 纵向 ；
将鸡蛋煮熟，去壳，纵向切成两半；

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [jəʊk] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ðə; ði] ['waɪts] , [ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
take out the yolks without breaking the whites , and press them through a sieve ,
拿 出去 这 蛋黄 没有 打破 这 白人 , 和 按 他们 通过 一个 筛 ,

取出蛋黄，不要弄破蛋白，然后用筛子压碎。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kæviɑː(r)] , ['ʌnjən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
then add the caviar , onion juice and pepper .
然后 添加 这 鱼子酱 , 洋葱 汁 和 胡椒 .

然后加入鱼子酱、洋葱汁和胡椒粉。

[hiːp] [ðiːz] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['waɪts] .
Heap these back into the whites .
堆 这些 后退 进入 这 白人 .

把这些堆回白色部分。

[bɔɪl] [ðə; ði] [stɒk] [ʌn'tɪl] [rɪ'djuːst] [wʌn] - [hɑːf] , [beɪst] [ðə; ði] [egz] ['keəfəli] , [rʌn] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [hɒt] ,
Boil the stock until reduced one - half , baste the eggs carefully , run them into the oven until hot ,
熬 这 库存 直到 减少 一 - 一半 , 绷 这 鸡蛋 小心 , 跑步 他们 进入 这 烤箱 直到 热的 ,

将高汤煮至减少一半，小心地将汤汁浇在鸡蛋上，然后放入烤箱烤至热透。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [hɒt] [stɒk] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
pour over the remaining hot stock and send to the table .
倒 超过 这 其余的 热的 库存 和 发送 到 这 桌子 .

将剩余的热汤汁浇在汤上，然后端上桌。

[egz] [ˌlaɪə'neɪz]
EGGS LYONNAISE
鸡蛋 里昂

里昂蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] ['ʌnjən]
1 onion
1 洋葱

1个洋葱

[ˌtuː'tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[ˌtuː'tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk]
1 / 2 pint of milk
1 / 2 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 dash of pepper
1 短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[hɑːd] - [bɔɪl] [ðə; ði] [egz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] , [θrəʊ] [ðem; ðəm] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Hard - boil the eggs , remove the shells , throw them in cold water .
难的 - 熬 这 鸡蛋 , 消除 这 贝壳 , 扔 他们 在 寒冷的 水 .

将鸡蛋煮熟，去壳，放入冷水中。

[kʌt] [ðə; ði] ['ʌnjən] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] , [wɪð] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Cut the onion into thin slices ; put it , with the butter , into a saucepan ,
切 这 洋葱 进入 薄的 切片 ; 放 它 , 和 这 黄油 , 进入 一个 平底锅 ,

将洋葱切成薄片；将洋葱片和黄油一起放入平底锅中，

[ʃeɪk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] ['tendə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ;
shake until the onion is tender , then add the flour , milk and seasoning ;
摇 直到 这 洋葱 是 投标 , 然后 添加 这 面粉 , 牛奶 和 调料 ;
[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
stir until boiling .
搅拌 直到 沸腾 .

摇晃锅子直到洋葱变软，然后加入面粉、牛奶和调味料；搅拌至沸腾。

[æt; ət] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] [kʌt] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] ['krɒswaɪz] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ]
At serving time cut the eggs into slices crosswise , put them in a shallow baking
在 服务 时间 切 这 鸡蛋 进入 切片 横向 , 放 他们 在 一个 浅的 烘烤
[dɪʃ] ,
dish ,
盘子 ,

食用时，将鸡蛋横切成片，放入浅烤盘中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] [ænd; ənd] [rʌn] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['məʊmənt] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]
cover with cream sauce and run in the oven just a moment until they are
覆盖 和 奶油 酱 和 跑步 在 这 烤箱 只是 一个 片刻 直到 他们 是
['veri] [hɒt] .
very hot .
非常 热的 .

淋上奶油酱，放入烤箱快速烤一下，直到非常热即可。

[eg] [krəu'kets]
EGG CROQUETTES
蛋 炸丸子

鸡蛋炸丸子

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk]
1 / 2 pint of milk
1 / 2 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

[ˌtuː'tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平匀黄油

[θri:]['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
3 level tablespoonfuls of flour
3 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒu:s]
1 teaspoonful of onion juice
1 一茶匙 的 洋葱 汁

1茶匙洋葱汁

[wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑ:sli]
1 tablespoonful of chopped parsley
1 一汤匙 的 切碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn] / [ˌtu:'tu:] ['sɔ:lt,spu:n,fʊl] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['nʌtmeg]
1 / 2 saltspoonful of grated nutmeg
1 / 2 一勺盐 的 磨碎的 肉豆蔻

半茶匙磨碎的肉豆蔻

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [sɔ:lt]
1 teaspoonful of salt
1 一茶匙 的 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['sɔ:lt,spu:n,fʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[hɑ:d] - [bɔɪl] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ðem; ðəm] [faɪn] .
Hard - boil the eggs and chop them fine .
难的 - 熬 这 鸡蛋 和 劈 他们 美好的 .

将鸡蛋煮熟并切碎。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [mɪlk] , [stɜ:(r)] [ʌn'tɪl] [ju:; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] [θɪk] , [smu:ð] [peɪst] .
Rub the butter and flour together , add the milk , stir until you have a thick , smooth paste .
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 牛奶 , 搅拌 直到 你 有 一个 厚的 , 光滑的 粘贴 .

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶，搅拌至形成浓稠光滑的糊状物。

[ˌeɪ di: 'di:] [ɔ:l] [ðə; ði] ['si:zənɪŋ] [tu:; tə] [ðə; ði] [eg] ,
Add all the seasoning to the egg ,
添加 全部 这 调料 到 这 蛋 ,

将所有调味料加入鸡蛋中。

[mɪks] [ðə; ði] [egz] ['ɪntu:] [ðə; ði] [waɪt] [sɔ:s] [ænd; ənd] [tɜ:n] [aʊt] [tu:; tə] [ku:l] .
mix the eggs into the white sauce and turn out to cool .
混合 这 鸡蛋 进入 这 白色的 酱 和 转动 出去 到 凉爽的 .

将鸡蛋拌入白酱中，然后倒出冷却。

[wen] [kəʊld] [fɔ:m] ['ɪntu:] ['sɪlɪndəz] , [dɪp] [ɪn] [eg] ['bi:t(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] ,
When cold form into cylinders , dip in egg beaten with a tablespoonful of water ,
什么时候 寒冷的 形式 进入 气缸 , 蘸 在 蛋 被打败 和 一个 一汤匙 的 水 ,

冷却后塑成圆柱形，浸入加了一汤匙水打散的鸡蛋液中，

[rəʊl] [ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [di:p] [hɒt] [fæt] .
roll in bread crumbs and fry in deep hot fat .
卷 在 面包 面包屑 和 炒 在 深的 热的 胖的 .

裹上面包屑，放入滚烫的油炸锅中炸至金黄。

[sɜːv] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] .
Serve with cream sauce .
服务 和 奶油 酱 .

佐以奶油酱汁。

[eg] [tʃɒps]
EGG CHOPS
蛋 排骨

蛋排

[sɪks] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz]
6 hard - boiled eggs
6 难的 - 煮沸 鸡蛋

6个煮熟的鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] [kʊkt] [hæm]
1 / 2 pint of finely chopped cooked ham
1 / 2 品脱 的 精细地 切碎 煮熟 火腿

半品脱切碎的熟火腿

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk]
1 / 2 pint of milk
1 / 2 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

[ˌtuː'tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[fɔːr] ['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]
4 level tablespoonfuls of flour
4 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

[wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli]
1 tablespoonful of chopped parsley
1 一汤匙 的 切碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs]
1 teaspoonful of onion juice
1 一茶匙 的 洋葱 汁

1茶匙洋葱汁

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en]
1 dash of cayenne
1 短跑 的 辣椒

少许辣椒粉

[wʌn] [dæʃ] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)]
1 dash of white pepper
1 短跑 的 白色的 胡椒

少许白胡椒粉

[tʃɒp] [ðə; ði] [egz] ['veri] [faɪn] , [mɪks][ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði][hæm] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['pɑːsli] , ['ʌnjən]
Chop the eggs very fine , mix them with the ham ; add the parsley , onion
劈 这 鸡蛋 非常 美好的 , 混合 他们 和 这 火腿 ; 添加 这 香菜 , 洋葱
[dʒuːs][ænd; ənd]['pepə(r)] .
juice and pepper .
汁 和 胡椒 .

将鸡蛋切碎，与火腿混合；加入欧芹、洋葱汁和胡椒粉。

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] .
Rub the butter and flour together and add the milk .
擦 这 黄油 和 面粉 一起 和 添加 这 牛奶 .

将黄油和面粉揉搓在一起，然后加入牛奶。

[stɜː(r)][ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [smuːð] , [θɪk] [sɔːs] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] ;
Stir until you have a smooth , thick sauce , then add the salt ;
搅拌 直到 你 有 一个 光滑的 , 厚的 酱 , 然后 添加 这 盐 ;

搅拌至酱汁浓稠顺滑，然后加入盐；

[mɪks] [ðɪs] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [tuː; tə] [kuːl] .
mix this with the other ingredients and turn it out to cool .
混合 这 和 这 其他 原料 和 转动 它 出去 到 凉爽的 .

将此食材与其他配料混合，然后倒置冷却。

[wen] [kəʊld] [fɔːm] ['ɪntuː][ə; eɪ] [tʃɒp] [ə'baʊt][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['mʌtn] [tʃɒp] .
When cold form into a chop about the size of an ordinary mutton chop .
什么时候 寒冷的 形式 进入 一个 劈 关于 这 尺寸 的 一个 普通的 羊肉 劈 .

冷却后，将其制成一块大小与普通羊排相仿的肉排。

[dɪp] [fɜːst] [ɪn] [eg] ['biːt(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
Dip first in egg beaten with a tablespoonful of water ,
蘸 第一的 在 蛋 被打败 和 一个 一汤匙 的 水 ,

先蘸一下用一汤匙水打散的鸡蛋液，

[ðen] ['kʌvə(r)] ['keəfəli] [wɪð] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [hɒt][fæt] .
then cover carefully with bread crumbs and fry in deep hot fat .
然后 覆盖 小心 和 面包 面包屑 和 炒 在 深的 热的 胖的 .

然后小心地裹上面包屑，放入滚烫的油炸至金黄。

[sɜːv] [wɪð] ['aɪðə(r)][tə'mɑːtəʊ][ɔː(r)] [braʊn] [sɔːs] .
Serve with either tomato or brown sauce .
服务 和 任何一个 番茄 或者 棕色的 酱 .

可搭配番茄酱或棕色酱汁食用。

[pleɪn] ['skræmb(ə)ld] [egz]
PLAIN SCRAMBLED EGGS
清楚的 打乱 鸡蛋

原味炒鸡蛋

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['fraɪɪŋ] [pæn] .
Put two tablespoonfuls of butter in a shallow frying pan .
放 二 汤匙 的 黄油 在 一个 浅的 煎炸 平底锅 .

在浅煎锅中放入两汤匙黄油。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [eg] .
Add a tablespoonful of water to each egg .
添加 一个 一汤匙 的 水 到 每个 蛋 .

在每个鸡蛋中加入一汤匙水。

[sɪks] [egz] [ɑː(r); ə(r)][kwaɪt] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)]['piːp(ə)l] .
Six eggs are quite enough for four people .
六 鸡蛋 是 相当 足够的 为了 四 人们 .

六个鸡蛋足够四个人吃了。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][ˈpepə(r)] .

Add a half teaspoonful of salt , and a saltspoonful of pepper .

添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 , 和 一个 一勺盐 的 胡椒 .

加入半茶匙盐和一茶匙胡椒粉。

[gɪv] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [biːts] — [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] [egz] ; [tɜːn] [ðem; ðəm][ˈɪntuː][ðə; ði] [ˈfraɪɪŋ] [pæn] ,

Give two or three beats — enough to break the eggs ; turn them into the frying pan ,

给 二 或者 三 节拍 — 足够的 到 休息 这 鸡蛋 ; 转动 他们 进入 这 煎炸 平底锅 ,

敲两三下——足以把鸡蛋敲碎；把鸡蛋倒入煎锅里。

[ɒn][ðə; ði][hɒt] [ˈbʌtə(r)] .

on the hot butter .

在 这 热的 黄油 .

在热黄油上。

[ˈkɒnstəntli] [skreɪp] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] , [waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ˈkʊkɪŋ] .

Constantly scrape from the bottom of the pan with a fork , while they are cooking .

不断地 刮 从 这 底部 的 这 平底锅 和 一个 叉 , 尽管 他们 是 烹饪 .

烹饪过程中，要用叉子不断刮锅底。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈgɑːnɪʃ] [ɒv; əv] [brɔɪld] [ˈbeɪkən][ænd; ənd] [təʊst] .

Serve with a garnish of broiled bacon and toast .

服务 和 一个 装饰 的 烤制 熏肉 和 吐司 .

佐以烤培根和吐司即可食用。

[ˈskræmb(ə)ld] [egz] [wɪð] [tʃɪpt] [biːf]

SCRAMBLED EGGS WITH CHIPPED BEEF

打乱 鸡蛋 和 缺口 牛肉

牛肉碎炒蛋

[pʊl] [əˈpɑːt] [ə; eɪ][ˈkwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [tʃɪpt] [biːf] , [ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] ,

Pull apart a quarter of a pound of chipped beef , cover with boiling water ,

拉 除 一个 四分之一 的 一个 磅 的 缺口 牛肉 , 覆盖 和 沸腾 水 ,

将四分之一磅碎牛肉撕成小块，用沸水浸没，

[let][ˌaɪ ˈtiː][stænd][ten] [ˈmɪnɪts] , [dreɪn] [ænd; ənd][draɪ] .

let it stand ten minutes , drain and dry .

让 它 站立 十 分钟 , 流走 和 干燥 .

静置十分钟，沥干水分并晾干。

[pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈsɔːspən] [wɪð] [tuː] [ˈlev(ə)l] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] , [fɔː(r)] [egz] ,

Put it into a saucepan with two level tablespoonfuls of butter , four eggs ,

放 它 进入 一个 平底锅 和 二 等级 汤匙 的 黄油 , 四 鸡蛋 ,

把它放入平底锅中，加入两平勺黄油、四个鸡蛋，

[ˈbiːt(ə)n] [ʌnˈtɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [mɪkst] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)] .

beaten until they are well mixed , and a dash of pepper .

被打败 直到 他们 是 出色地 混合 , 和 一个 短跑 的 胡椒 .

搅拌至充分混合，再加入少许胡椒粉。

[stɜː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] " [set] .

Stir with a fork until the eggs are " set .

搅拌 和 一个 叉 直到 这 鸡蛋 是 " 放 .

用叉子搅拌至鸡蛋凝固。

" [egz] ['skræmb(ə)ld] [wɪð] ['letɪs]
" EGGS SCRAMBLED WITH LETTUCE
" 鸡蛋 打乱 和 莴苣

炒鸡蛋配生菜

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [liːvz] [frɒm; frəm] [wʌn] [hed] [ɒv; əv] ['letɪs] ; [wɒʃ] , [draɪ] ,
Remove the outside leaves from one head of lettuce ; wash , dry ,
消除 这 外部 树叶 从 一 头 的 莴苣 ; 洗 , 干燥 ,

去掉一颗生菜最外层的叶子；洗净，晾干，

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] [ʃɑːp] [naɪf] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ʃredz] .
and with a very sharp knife cut them into shreds .
和 和 一个 非常 锋利的 刀 切 他们 进入 碎屑 .

用非常锋利的刀将它们切成碎片。

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['ʌnjən] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] .
Chop sufficient onion to make a tablespoonful .
劈 充足的 洋葱 到 制作 一个 一汤匙 .

切碎足够的洋葱，凑成一汤匙的量。

[pʊt] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʌnjən] , [ʃeɪk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] [sɒft] ,
Put a tablespoonful of butter into a saucepan , add the onion , shake until the onion is soft ,
放 一个 一汤匙 的 黄油 进入 一个 平底锅 , 添加 这 洋葱 , 摇 直到 这 洋葱 是 柔软的 ,

在平底锅中放入一汤匙黄油，加入洋葱，翻炒至洋葱变软。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [sɪks] [egz] , ['biːt(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] , [bʌt; bət] [nɒt] [lait] .
then add six eggs , beaten without separating until well mixed , but not light .
然后 添加 六 鸡蛋 , 被打败 没有 分离 直到 出色地 混合 , 但 不是 光 .

然后加入六个鸡蛋，打散至充分混合，但不要打发至颜色变浅。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʃredɪd] ['letɪs] .
Add a half teaspoonful of salt , a half saltspoonful of pepper and the shredded lettuce .
添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 , 一个 一半 一勺盐 的 胡椒 和 这 碎 莴苣 .

加入半茶匙盐、半茶匙胡椒粉和切碎的生菜。

[stɜː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] " [set] , " [tɜːn] [æt; ət] [wʌns] ['ɒntə] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] ,
Stir with a fork until the eggs are " set , " turn at once onto a heated platter ,
搅拌 和 一个 叉 直到 这 鸡蛋 是 " 放 , " 转动 在 一次 到 一个 加热 拼盘 ,

用叉子搅拌至鸡蛋凝固，立即翻面放在加热过的盘子上。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [traɪ'æŋgjələ(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [təʊst] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
garnish with triangular pieces of toast and send to the table .
装饰 和 三角形 件 的 吐司 和 发送 到 这 桌子 .

用三角形烤面包片装饰，然后端上桌。

['skræmb(ə)ld] [egz] [wɪð] [ʃrɪmps]
SCRAMBLED EGGS WITH SHRIMPS
打乱 鸡蛋 和 虾

虾仁炒蛋

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn][kæn; kən][ɒv; əv] [ʃrɪmps] [ɔː(r)][ɪts] [ɪ'kwɪvələnt] [ɪn] [freʃ] [ʃrɪmps]
1 can of shrimps or its equivalent in fresh shrimps
1 能 的 虾 或者 它是 相等的 在 新鲜的 虾

1罐虾或等量的鲜虾

[wʌn] [griːn] ['pepə(r)]
1 green pepper
1 绿色的 胡椒

1个青椒

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ]
1 / 2 pint of strained tomato
1 / 2 品脱 的 紧张 番茄

半品脱滤过的番茄

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] .
Beat the eggs until well mixed , without separating .
打 这 鸡蛋 直到 出色地 混合 , 没有 分离 .

将鸡蛋打散至充分混合，不要打油分离。

[pʊt][ðə; ði]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['pepə(r)] , [tʃɒpt] ; [ʃeɪk] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['pepə(r)] [ɪz][sɒft] ,
Put the butter in a saucepan , add the pepper , chopped ; shake until the pepper is soft ,
放 这 黄油 在 一个 平底锅 , 添加 这 胡椒 , 切碎 ; 摇 直到 这 胡椒 是 柔软的 ,

将黄油放入平底锅中，加入切碎的辣椒；摇晃至辣椒变软，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd][ðə; ði] [ʃrɪmps] .
add the tomato and all the seasoning , and the shrimps .
添加 这 番茄 和 全部 这 调料 , 和 这 虾 .

加入番茄、所有调味料和虾。

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
Bring to boiling point ,
带来 到 沸腾 观点 ,

煮沸

[pʊʃ] [tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['sɪmə(r)] [waɪl] [juː; jʊ]['skræmb(ə)l][ðə; ði] [egz] .
push to the back of the stove where it will simmer while you scramble the eggs .
推 到 这 后退 的 这 火炉 在哪里 它 将要 煨 尽管 你 争夺 这 鸡蛋 .

把它推到炉灶后方，让它在那里慢炖，同时你可以炒鸡蛋。

[pʊt][ðə; ði]['skræmb(ə)ld] [egz] [ɒn] [təʊst] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ]['plætə(r)] ,
Put the scrambled eggs on toast in the center of a platter ,
放 这 打乱 鸡蛋 在 吐司 在 这 中心 的 一个 拼盘 ,

把炒鸡蛋放在吐司上，然后放在盘子中央。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ænd; ənd][ə'raʊnd][ðə; ði] [ʃrɪmp] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][send][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
pour over and around the shrimp mixture and send to the table .
倒 超过 和 大约 这 虾 混合物 和 发送 到 这 桌子 .

将混合物浇在虾仁上，然后端上桌。

[egz] ['skræmb(ə)ld] [wɪð] [freʃ] [tə'mɑːtəʊz]
EGGS SCRAMBLED WITH FRESH TOMATOES
鸡蛋 打乱 和 新鲜的 西红柿

新鲜番茄炒蛋

[θriː][tə'mɑːtəʊz]
3 tomatoes
3 西红柿

3个西红柿

[fɔːr] [egz]
4 eggs
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs]
1 teaspoonful of onion juice
1 一茶匙 的 洋葱 汁

1茶匙洋葱汁

[wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 level teaspoonful of salt
1 等级 一茶匙 的 盐

平茶匙盐

[wʌn] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[,tuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 tablespoonfuls of butter
2 汤匙 的 黄油

2汤匙黄油

[piːl] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [hɑːvz] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [ðə; ði] [siːdz] .
Peel the tomatoes , cut them into halves and squeeze out the seeds .
果皮 这 西红柿 , 切 他们 进入 一半 和 挤 出去 这 种子 .

将番茄去皮，切成两半，挤出籽。

[kʌt] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊz]['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] , [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ðə; ði][sɔːlt] ,
Cut the tomatoes into small bits , put them into a saucepan with the salt ,
切 这 西红柿 进入 小的 比特 , 放 他们 进入 一个 平底锅 和 这 盐 ,

将西红柿切成小块，放入平底锅中，加入盐。

['pepə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ; [wen] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [hɒt] [,eɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] , ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] ,
pepper and butter ; when these are hot add the eggs , beaten until well mixed ,
胡椒 和 黄油 ; 什么时候 这些 是 热的 添加 这 鸡蛋 , 被打败 直到 出色地 混合 ,

胡椒粉和黄油；趁热加入打散的鸡蛋，搅拌均匀。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] " [set] , " [tɜːn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] ,
stir until the eggs are " set , " turn into a heated dish ,
搅拌 直到 这 鸡蛋 是 " 放 , " 转动 进入 一个 加热 盘子 ,

搅拌至鸡蛋凝固，倒入加热的菜肴中。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [təʊst] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
garnish with toast and send to the table .
装饰 和 吐司 和 发送 到 这 桌子 .

用烤面包片装饰，然后端上桌。

[egz] ['skræmb(ə)ld] [wɪð] [raɪs] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ]
EGGS SCRAMBLED WITH RICE AND TOMATO
鸡蛋 打乱 和 米 和 番茄

炒鸡蛋配米饭和番茄

[ðɪs] [ɪz][æn; ən] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['sʌpə(r)] [weə(r)] [wʌn] [dʌz] [nɒt] [keə(r)][fɔː(r); fə(r)] [miːt]
This is an exceedingly nice dish for supper where one does not care for meat
这 是 一个 非常 好的 盘子 为了 晚餐 在哪里 一 做 不是 关心 为了 肉
.
.
.

对于不喜欢吃肉的人来说，这是一道非常不错的晚餐选择。

[fɔː(r)] [ɔː(r)] [sɪks] [egz] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [iːtʃ] [hɑːf] - [paɪnt] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] ,
Four or six eggs can be used to each half - pint of cold boiled rice ,
四 或者 六 鸡蛋 能 是 用过的 到 每个 一半 - 品脱 的 寒冷的 煮沸 米 ，

每半品脱冷煮米饭可以使用四到六个鸡蛋。

[ænd; ənd] ['aɪðə(r)] [θriː] [freʃ] [tə'mɑːtəʊz] , [tʃɒpt] , [ɔː(r)] [tuː] - [θɜːdz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
and either three fresh tomatoes , chopped , or two - thirds of a cupful of
和 任何一个 三 新鲜的 西红柿 ， 切碎 ， 或者 二 - 三分之一 的 一个 一杯 的
['sɒlɪd] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ] .
solid strained tomato .
坚硬的 紧张 番茄 .

以及三个切碎的新鲜西红柿，或者三分之二杯沥干水分的固体西红柿。

[pʊt] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Put a tablespoonful of butter , a half teaspoonful of salt ,
放 一个 一汤匙 的 黄油 ， 一个 一半 一茶匙 的 盐 ，

放入一汤匙黄油，半茶匙盐，

[ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [wen] [hɒt]
a saltspoonful of pepper and the tomatoes into a saucepan ; when hot
一个 一勺盐 的 胡椒 和 这 西红柿 进入 一个 平底锅 ；什么时候 热的
[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [raɪs] ,
add the rice ,
添加 这 米 ，

将一茶匙胡椒粉和西红柿放入平底锅中；锅热后加入米饭。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] , ['biːt(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['biːɪŋ] ['veri] [laɪt] .
and when the rice is hot add the eggs , beaten without being very light .
和 什么时候 这 米 是 热的 添加 这 鸡蛋 ， 被打败 没有 存在 非常 光 .

米饭热透后，加入打散但不要打得太稀的鸡蛋。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] " [set] " [sɜːv] [ðɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] ['kʌvəd] [wɪð]
As soon as the eggs are " set " serve this in a vegetable dish covered with
作为 很快 作为 这 鸡蛋 是 " 放 " 服务 这 在 一个 蔬菜 盘子 涵盖 和
[sk'weəz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] .
squares of toasted bread .
正方形 的 烤过的 面包 .

鸡蛋凝固后，将其盛入蔬菜盘中，上面盖上烤面包片即可食用。

[ðɪs] ['resəpi] [ɪz] ['ɔːlsəʊ] [naɪs] [wɪð] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ; [prə'siːd] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] ,
This recipe is also nice with hard - boiled eggs ; proceed as directed ,
这 食谱 是 还 好的 和 难的 - 煮沸 鸡蛋 ； 继续 作为 指导 ，

这个食谱用煮鸡蛋也很好吃；按照步骤操作即可。

[ænd; ənd] [æt; ət] [lɑːst] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [slaɪst] .
and at last add the hard - boiled eggs , sliced .
和 在 最后的 添加 这 难的 - 煮沸 鸡蛋 ， 切片 .

最后加入切片的煮鸡蛋。

['skræmb(ə)ld] [egz] [wɪð] [ə'spærəgəs] [tɪps]
SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS TIPS
打乱 鸡蛋 和 芦笋 尖端

芦笋尖炒蛋

[wʌn] [smɔːl] [kæn; kən] [ɒv; əv] [ə'spærəgəs] [tɪps]
1 small can of asparagus tips
1 小的 能 的 芦笋 尖端

1小罐芦笋尖

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
1 tablespoonful of butter
1 一汤匙 的 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 / 2 teaspoonful of salt
1 / 2 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 dash of pepper
1 短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[biːt] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] .
Beat the eggs , add the salt , pepper and butter .
打 这 鸡蛋 , 添加 这 盐 , 胡椒 和 黄油 .

将鸡蛋打散，加入盐、胡椒粉和黄油。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Put them into a saucepan ,
放 他们 进入 一个 平底锅 ,

把它们放进平底锅里，

[ˌeɪ diː 'diː] [æt; ət] [wʌns] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [tɪps] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] " [set] .
add at once the asparagus tips and stir with a fork until the mixture is " set .
添加 在 一次 这 芦笋 尖端 和 搅拌 和 一个 叉 直到 这 混合物 是 " 放 .

立即加入芦笋尖，用叉子搅拌，直到混合物“凝固”。

" [eg] [flɪp]
" EGG FLIP
" 蛋 翻动

翻蛋

[ðɪs] [dɪʃ] [ɪz] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [tʃaɪld] [ɔː(r)] [æn; ən] [ɪn'vælɪd] .
This dish is exceedingly nice for a child or an invalid .
这 盘子 是 非常 好的 为了 一个 孩子 或者 一个 无效的 .

这道菜非常适合儿童或病人食用。

['seprət] [wʌn] [eg] , [bi:t] [ðə; ði] [waɪt] [tu:; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][jəʊk][ænd; ənd] [bi:t] [ə'gen] .

Separate one egg , beat the white to a stiff froth , add the yolk and beat again .

分离 一 蛋 , 打 这 白色的 到 一个 僵硬的 泡沫 , 添加 这 蛋黄 和 打 再次 .

将一个鸡蛋的蛋清和蛋黄分开，将蛋清打发至硬性发泡，加入蛋黄再打发。

[hi:p] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['prɪti] ['sɔ:sə(r)] , [dʌst] ['laɪtli] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ,

Heap this in a pretty saucer , dust lightly with powdered sugar ,

堆 这 在 一个 漂亮的 碟子 , 灰尘 轻轻 和 粉末状 糖 ,

将它盛入漂亮的碟子里，轻轻撒上一层糖粉。

[pʊt] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]['brændi] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [æt; ət][wʌns] .

put in the center a teaspoonful of brandy , and serve at once .

放 在 这 中心 一个 一茶匙 的 白兰地 , 和 服务 在 一次 .

在中间放一茶匙白兰地，立即上桌。

['ʃeri] [ɔ:(r)] [mə'dɪərə] [meɪ] [bi:; bi] ['sʌbstɪtju:tɪd] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['brændi] .

Sherry or Madeira may be substituted for the brandy .

雪利酒 或者 马德拉 可能 是 替代 为了 这 白兰地 .

可以用雪利酒或马德拉酒代替白兰地。

['ɒmləts]

OMELETS

煎蛋卷

煎蛋卷

[ə; eɪ][pleɪn] [frentʃ] ['ɒmlət] [ɪz] , [pə'hæps] , [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] ['dɪfɪkəlt] [ɒv; əv][ɔ:l] [θɪŋz] [tu:; tə] [meɪk] ;

A plain French omelet is , perhaps , one of the most difficult of all things to make ;

一个 清楚的 法语 煎蛋卷 是 , 也许 , 一 的 这 最多 难的 的 全部 事物 到 制作 ;

或许，最简单的法式煎蛋卷是最难做的食物之一;

[ðæt] [ɪz] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði][məʊst] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə][hæv; həv] [wel] [meɪd] [ɪn][ðə; ði]['ɔ:d(ə)n(ə)ri] ['praɪvət] [haʊs] .

that is , it is the most difficult to have well made in the ordinary private house .

那 是 , 它 是 这 最多 难的 到 有 出色地 制成 在 这 普通的 私人的 房子 .

也就是说，在普通的私人住宅中，最难把它做好。

['feljər] [kʌm] [frɒm; frəm] ['bi:tɪŋ] [ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [tu:] [lait] , [ɔ:(r)] ['hævɪŋ] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [tu:] [hɒt] ,

Failures come from beating the eggs until they are too light , or having the butter too hot ,

失败 来 从 殴打 这 鸡蛋 直到 他们 是 也 光 , 或者 拥有 这 黄油 也 热的 ,

失败的原因可能是鸡蛋打得太蓬松，或者黄油温度过高。

[ɔ:(r)] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] ['ɒmlət] [tu:] [lɒŋ] [bɪ'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] .

or cooking the omelet too long before serving .

或者 烹饪 这 煎蛋卷 也 长的 前 服务 .

或者煎蛋卷煎得太久才上桌。

[ɪn] [lɑ:dʒ] ['fæmɪlɪz] , [weə(r)] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['nesəsəri] [tu:; tə][ju:z][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [egz] ,

In large families , where it is necessary to use a dozen eggs ,

在 大的 家庭 , 在哪里 它 是 必要的 到 使用 一个 打 鸡蛋 ,

在大家庭中，如果需要用到一打鸡蛋，

[tuː] ['ɒmləts] [wɪl] [biː; bi]['betə(r)][ðæn; ðən][wʌn] .
two omelets will be better than one .
二 煎蛋卷 将要 是 更好的 比 一 .

两个煎蛋卷总比一个好。

[ə; eɪ][sɪks] - [eg] ['ɒmlət] [ɪz][kwaɪt] ['iːzəli] ['hændld] .
A six - egg omelet is quite easily handled .
一个 六 - 蛋 煎蛋卷 是 相当 容易地 处理 .

做一份六个鸡蛋的煎蛋卷相当容易。

[duː; də][nɒt][juːz][mɪlk] ; [ˌaɪ 'tiː] ['tʌfən] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [gɪvz] [æn; ən] [ʌn'plez(ə)nt] ['fleɪvə(r)]
Do not use milk ; it toughens the eggs and gives an unpleasant flavor
做 不是 使用 牛奶 ; 它 增强 这 鸡蛋 和 给予 一个 令人不快的 味道
[tuː; tə][ðə; ði] ['ɒmlət] .
to the omelet .
到 这 煎蛋卷 .

不要加牛奶；牛奶会使鸡蛋变硬，并使煎蛋卷味道不好。

[æn; ən] " ['ɒmlət] [pæn] , " [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [ɪ'speʃəli] [fɔː(r); fə(r)]
An " omelet pan , " a shallow frying pan , should be kept especially for
一个 " 煎蛋卷 平底锅 , " 一个 浅的 煎炸 平底锅 , 应该 是 保留 尤其 为了
['ɒmləts] .
omelets .
煎蛋卷 .

应该专门准备一个“煎蛋锅”，也就是一个浅煎锅，用来煎煎蛋。

[iːtʃ] [taɪm] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [juːst] [rʌb] [ʌn'tɪl] [draɪ] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt] [wɒʃ] .
Each time it is used rub until dry , but do not wash .
每个 时间 它 是 用过的 擦 直到 干燥 , 但 做 不是 洗 .

每次使用后擦干，但不要清洗。

[dʌst] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd][rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [braʊn] ['peɪpə(r)][ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [kliːn] .
Dust it with salt and rub it with brown paper until perfectly clean .
灰尘 它 和 盐 和 擦 它 和 棕色的 纸 直到 完美 干净的 .

撒上盐，用牛皮纸擦拭，直到完全干净为止。

[tuː; tə] [meɪk] [æn; ən] ['ɒmlət] : [fɜːst] , [pʊt][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv]
To make an omelet : First , put a tablespoonful of butter in the middle of
到 制作 一个 煎蛋卷 : 第一的 , 放 一个 一汤匙 的 黄油 在 这 中间 的
[ðə; ði][pæn] .
the pan .
这 平底锅 .

制作煎蛋卷：首先，在平底锅中央放入一汤匙黄油。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [hiːt] ['sləʊli] .
Let it heat slowly .
让 它 热 缓慢地 .

慢慢加热。

[breɪk] [ðə; ði] [egz] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] ,
Break the eggs in a bowl ,
休息 这 鸡蛋 在 一个 碗 ,

将鸡蛋打入碗中，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [eg] [ænd; ənd] [gɪv] [twelv] [gʊd] , ['vɪgərəs]
add a tablespoonful of water to each egg and give twelve good , vigorous
添加 一个 一汤匙 的 水 到 每个 蛋 和 给 十二 好的 , 蓬勃
[biːts] .
beats .
节拍 .

在每个鸡蛋中加入一汤匙水，用力搅拌十二次。

[tuː; tə] [iːtʃ] [sɪks] [egz] [ə'laʊ] [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] ,
To each six eggs allow a saltspoonful of pepper , and , if you like ,
到 每个 六 鸡蛋 允许 一个 一勺盐 的 胡椒 , 和 , 如果 你 喜欢 ,

每六个鸡蛋加一茶匙胡椒粉，如果你喜欢的话，

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
a tablespoonful of finely chopped parsley .
一个 一汤匙 的 精细地 切碎 香菜 .

一汤匙切碎的欧芹。

[teɪk] [ðə; ði] [egz] , [ə; eɪ] ['lɪmbə(r)] [naɪf] [ænd; ənd] [ðə; ði] [sɔːlt] [tuː; tə] [ðə; ði] [stəʊv] .
Take the eggs , a limber knife and the salt to the stove .
拿 这 鸡蛋 , 一个 柔韧 刀 和 这 盐 到 这 火炉 .

把鸡蛋、一把柔韧的刀和盐拿到炉子旁。

[drɔː] [ðə; ði] [pæn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [hɒtɪst] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [tɜːn] [ɪn] [ðə; ði] [egz] ,
Draw the pan over the hottest part of the fire , turn in the eggs ,
画 这 平底锅 超过 这 最热门 部分 的 这 火 , 转动 在 这 鸡蛋 ,

将平底锅移到火最热的地方，把鸡蛋翻进去，

[ænd; ənd] [dʌst] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
and dust over a half teaspoonful of salt .
和 灰尘 超过 一个 一半 一茶匙 的 盐 .

再撒上半茶匙盐。

[ʃeɪk] [ðə; ði] [pæn] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['ɒmlət] [muːvz] [ænd; ənd] [fəʊldz] [ɪt'self] ['əʊvə(r)] [iːtʃ] [taɪm] [juː; jʊ]
Shake the pan so that the omelet moves and folds itself over each time you
摇 这 平底锅 所以 那 这 煎蛋卷 移动 和 折叠 本身 超过 每个 时间 你
[drɔː] [ðə; ði] [pæn] [tə'wɔːdz] [juː; jʊ] .
draw the pan towards you .
画 这 平底锅 向 你 .

每次将平底锅拉向自己时，都要摇晃平底锅，使煎蛋卷移动并折叠起来。

[lɪft] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɒmlət] , [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði] [θɪn] , [ˌʌn'kʊkt] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [eg]
Lift the edge of the omelet , allowing the thin , uncooked portion of the egg
举起 这 边缘 的 这 煎蛋卷 , 允许 这 薄的 , 生 部分 的 这 蛋
[tuː; tə] [rʌn] [ˌʌndə'niːθ] .
to run underneath .
到 跑步 下 .

轻轻提起煎蛋卷的边缘，让薄薄的、未熟的蛋液流到下面。

[ʃeɪk] [ə'gen] , [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ɒmlət] [ɪz] " [set] .
Shake again , until the omelet is " set .
摇 再次 , 直到 这 煎蛋卷 是 " 放 .

再次摇晃，直到煎蛋“凝固”。

" [hæv; həv] ['redi] ['hiːtɪd] [ə; eɪ] ['plætə(r)] , [fəʊld] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['ɒmlət] [ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] .
" Have ready heated a platter , fold over the omelet and turn it out .
" 有 准备好 加热 一个 拼盘 , 折叠 超过 这 煎蛋卷 和 转动 它 出去 .

“准备好加热好的盘子，将煎蛋卷对折，然后翻面。”

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
Garnish with parsley , and send to the table .
装饰 和 香菜 , 和 发送 到 这 桌子 .

撒上欧芹碎装饰，即可上桌。

[ɪf] [wʌn] [kæn; kən] [meɪk] [ə; eɪ] [pleɪn] [frentʃ] ['ɒmlət] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [kən'vɜːtɪd] ['ɪntuː] ['meni] ,
If one can make a plain French omelet , it may be converted into many ,
如果 一 能 制作 一个 清楚的 法语 煎蛋卷 , 它 可能 是 转换 进入 许多 ,
['meni] [kaɪndz] .
many kinds .
许多 种类 .

如果一个人能做出简单的法式煎蛋卷，那么他就可以把它变成很多种很多种不同的煎蛋卷。

['ɒmlət] [wɪð] [ə'spærəgəs] [tɪps]
OMELET WITH ASPARAGUS TIPS
煎蛋卷 和 芦笋 尖端

芦笋尖煎蛋卷

[meɪk] [ə; eɪ] [pleɪn] ['ɒmlət] [frɒm; frəm] [sɪks] [egz] , [hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] ,
Make a plain omelet from six eggs , have ready a half pint of cream sauce ,
制作 一个 清楚的 煎蛋卷 从 六 鸡蛋 , 有 准备好 一个 一半 品脱 的 奶油 酱 ,

用六个鸡蛋做一个简单的煎蛋卷，准备好半品脱奶油酱。

[ænd; ənd] ['aɪðə(r)] [ə; eɪ] [kæn; kən] [ɔː(r)] [ə; eɪ] ['bʌnd(ə)l] [ɒv; əv] [kʊkt] [ə'spærəgəs] .
and either a can or a bundle of cooked asparagus .
和 任何一个 一个 能 或者 一个 捆 的 煮熟 芦笋 .

以及一罐或一捆煮熟的芦笋。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [tɪps] , [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði] ['ləʊə(r)] ['pɔːʃənz] [fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] [dɪʃ] .
Cut off the tips , preserving the lower portions for another dish .
切 离开 这 尖端 , 保存 这 降低 部分 为了 其他 盘子 .

切掉尖头，把下半部分留作他用。

[wen] [ðə; ði] ['ɒmlət] [ɪz] [tɜːnd] ['ɒntə] [ðə; ði] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] , [pʊt] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [tɪps] [æt; ət] [ðə; ði] [endz] ,
When the omelet is turned onto the heated platter , put the asparagus tips at the ends ,
什么时候 这 煎蛋卷 是 转向 到 这 加热 拼盘 , 放 这 芦笋 尖端 在 这 结束 ,

将煎蛋卷翻到加热的盘子上时，把芦笋尖放在煎蛋卷的两端。

['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] , [pɔː(r)] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kriːm] [sɔːs] [ɪn] [ðə; ði] ['plætə(r)] ,
cover them with cream sauce , pour the rest of the cream sauce in the platter ,
覆盖 他们 和 奶油 酱 , 倒 这 休息 的 这 奶油 酱 在 这 拼盘 ,

用奶油酱汁盖住它们，然后将剩余的奶油酱汁倒入盘子里。

[nɒt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['ɒmlət] .
not over the omelet .
不是 超过 这 煎蛋卷 .

别在煎蛋卷上浪费时间。

['ɒmlət] [wɪð] [griːn] ['piːz]
OMELET WITH GREEN PEAS
煎蛋卷 和 绿色的 豌豆

青豆煎蛋卷

[meɪk] [ə; eɪ] [sɪks] - [eg] ['ɒmlət] .
Make a six - egg omelet .
制作 一个 六 - 蛋 煎蛋卷 .

做一份六个鸡蛋的煎蛋卷。

[hæv; həv] ['redi] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [kʊkt] ['piːz] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [kæn; kən] [ɒv; əv] ['piːz] , ['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt] ,
Have ready one pint of cooked peas , or a can of peas , seasoned with salt ,
有 准备好 一 品脱 的 煮熟 豌豆 , 或者 一个 能 的 豌豆 , 经验丰富的 和 盐 ,

准备一品脱煮熟的豌豆，或者一罐加盐调味的豌豆。

['pepə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] .
pepper and butter .
胡椒 和 黄油 .

胡椒和黄油。

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] [ðə; ði] ['ɒmlət] [pʊt] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['piːz] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] ,
Just before folding the omelet put a tablespoonful of peas in the center ,
只是 前 折叠式的 这 煎蛋卷 放 一个 一汤匙 的 豌豆 在 这 中心 ，

在对折煎蛋卷之前，在中间放一汤匙豌豆。

[fəʊld] , [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] .
fold , and turn out on a heated platter .
折叠 ， 和 转动 出去 在 一个 加热 拼盘 .

折叠后，倒扣在加热的盘子上。

[pɔː(r)] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['piːz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['ɒmlət] , [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns]
Pour the remaining quantity of peas around the omelet , and send at once
倒 这 其余的 数量 的 豌豆 大约 这 煎蛋卷 ， 和 发送 在 一次
[tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
to the table .
到 这 桌子 .

将剩余的豌豆撒在煎蛋周围，然后立即上桌。

[ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] , [juː; jʊ] [meɪ] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] , ['ɔːlsəʊ] , [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] .
If you like , you may pour over , also , a half pint of cream sauce .
如果 你 喜欢 ， 你 可能 倒 超过 ， 还 ， 一个 一半 品脱 的 奶油 酱 .

如果你喜欢，还可以淋上半品脱奶油酱。

[hə'vænə] ['ɒmlət]
HAVANA OMELET
哈瓦那 煎蛋卷

哈瓦那煎蛋卷

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [tʃɒpt] ['ʌnjənz] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl]
Put two tablespoonfuls of butter and two chopped onions over hot water until
放 二 汤匙 的 黄油 和 二 切碎 洋葱 超过 热的 水 直到
[ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] [sɒft] [ænd; ənd] ['θʌrəli] [kʊkt] .
the onion is soft and thoroughly cooked .
这 洋葱 是 柔软的 和 彻底 煮熟 .

将两汤匙黄油和两个切碎的洋葱放在热水上煮，直到洋葱变软并完全煮熟。

[piːl] [fɔː(r)] [tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [hɑːvz] [ænd; ənd] [pres] [aʊt] [ðə; ði] [siːdz] .
Peel four tomatoes , cut them into halves and press out the seeds .
果皮 四 西红柿 ， 切 他们 进入 一半 和 按 出去 这 种子 .

将四个西红柿去皮，切成两半，挤出籽。

[ðen] [kʌt] [iːtʃ] [hɑːf] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] , [ˌeɪ diː 'diː] [fɔː(r)] ['spæniʃ] ['pepəz] [kʌt] [ɪn] [strɪps] ,
Then cut each half into quarters , add four Spanish peppers cut in strips ,
然后 切 每个 一半 进入 四分之一 ， 添加 四 西班牙语 辣椒 切 在 条状物 ，

然后将每一半再切成四份，加入四个切成条状的西班牙辣椒，

[ə; eɪ] ['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] .
a level teaspoonful of salt and a dash of red pepper .
一个 等级 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 红色的 胡椒 .

一平茶匙盐和少许红辣椒粉。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [ɪz] [sɒft] .
Cook until the tomato is soft .
厨师 直到 这 番茄 是 柔软的 .

煮至番茄软烂。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɪks] - [eg] ['ɒmlət] .
Make a six - egg omelet .
制作 一个 六 - 蛋 煎蛋卷 .

做一份六个鸡蛋的煎蛋卷。

[tɜːn] [ˌaɪ ˈtiː]['ɒntə][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] , [pʊt][ðə; ði][tə'mɑːtəʊ]['mɪkstʃə(r)][æt; ət][ðə; ði][endz] ,
Turn it onto a heated platter , put the tomato mixture at the ends ,
转动 它 到 一个 加热 拼盘 , 放 这 番茄 混合物 在 这 结束 ,

将它翻到加热过的盘子上，把番茄混合物放在两端，

[ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
and send at once to the table .
和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

立即送上桌。

['ɒmlət] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs]
OMELET WITH TOMATO SAUCE
煎蛋卷 和 番茄 酱

番茄酱煎蛋卷

[meɪk] [ə; eɪ] [pleɪn] ['ɒmlət] [wɪð] [sɪks] [egz] .
Make a plain omelet with six eggs .
制作 一个 清楚的 煎蛋卷 和 六 鸡蛋 .

用六个鸡蛋做一个简单的煎蛋卷。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] , [ænd; ənd][send][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
Pour over a half pint of tomato sauce , and send to the table .
倒 超过 一个 一半 品脱 的 番茄 酱 , 和 发送 到 这 桌子 .

淋上半品脱番茄酱，然后上桌。

['ɒmlət] [wɪð] ['ɔɪstə(r)z]
OMELET WITH OYSTERS
煎蛋卷 和 牡蛎

牡蛎煎蛋卷

[dreɪn] , [wɒʃ] , [ænd; ənd][dreɪn] [ə'gen] ['twenti] - [faɪv]['ɔɪstə(r)z] .
Drain , wash , and drain again twenty - five oysters .
流走 , 洗 , 和 流走 再次 二十 - 五 牡蛎 .

将二十五个牡蛎沥干、清洗，然后再沥干。

[θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][hɒt] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [gɪlz] [kɜːl] .
Throw them into a hot saucepan and shake until the gills curl .
扔 他们 进入 一个 热的 平底锅 和 摇 直到 这 鳃 卷曲 .

把它们扔进热锅里，摇晃直到菌褶卷曲。

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
Rub together two level tablespoonfuls of flour and two of butter .
擦 一起 二 等级 汤匙 的 面粉 和 二 的 黄油 .

将两平勺面粉和两平勺黄油揉搓在一起。

[dreɪn] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [pʊt][ðə; ði]['lɪkə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][hɑːf] - [paɪnt][kʌp] , [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə]
Drain the oysters , put the liquor into a half - pint cup , add sufficient milk to
流走 这 牡蛎 , 放 这 酒 进入 一个 一半 - 品脱 杯子 , 添加 充足的 牛奶 到
[fɪl] [ðə; ði][kʌp] .
fill the cup .
充满 这 杯子 .

将牡蛎沥干，把牡蛎汁倒入半品脱的杯子中，加入足够的牛奶将杯子装满。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] .
Add this to the butter and flour .
添加 这 到 这 黄油 和 面粉 .

将此加入黄油和面粉中。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ]
When boiling , add the oysters , a level teaspoonful of salt and a dash
什么时候 沸腾 , 添加 这 牡蛎 , 一个 等级 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑
[ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] .
of red pepper .
的 红色的 胡椒 .

水烧开后，加入牡蛎、一平茶匙盐和少许红辣椒。

[meɪk] [ə; eɪ][sɪks] - [eg] ['ɒmlət] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː]['ɒntə][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] , [ə'reɪndʒ] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] [ə'raʊnd]
Make a six - egg omelet , turn it onto a heated dish , arrange the oysters around
制作 一个 六 - 蛋 煎蛋卷 , 转动 它 到 一个 加热 盘子 , 安排 这 牡蛎 大约
[ðə; ði] ['ɒmlət] ,
the omelet ,
这 煎蛋卷 ,

用六个鸡蛋做成煎蛋卷，将其翻面放在加热过的盘子上，将牡蛎摆放在煎蛋卷周围。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [kriːm] [sɔːs] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
pour over the cream sauce , and send to the table .
倒 超过 这 奶油 酱 , 和 发送 到 这 桌子 .

淋上奶油酱，然后上桌。

['ɒmlət] [wɪð] ['swiːtbredz]
OMELET WITH SWEETBREADS
煎蛋卷 和 甜面包

甜面包煎蛋卷

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [gʊd] [wei] [tuː; tə] [meɪk] ['swiːtbredz] [duː; də] ['dʌb(ə)l] ['djuːti] .
This is a very good way to make sweetbreads do double duty .
这 是 一个 非常 好的 方式 到 制作 甜面包 做 双倍的 责任 .

这是让牛胸腺发挥双重作用的好方法。

[bɔɪl] [ə; eɪ][peə(r)][ɒv; əv] ['swiːtbredz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] .
Boil a pair of sweetbreads until they are tender .
熬 一个 一对 的 甜面包 直到 他们 是 投标 .

将一对小牛胸腺煮至软烂。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['membreɪn] , [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː]['slaɪsɪz] ; [meɪk] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] .
Remove the membrane , cut them into slices ; make a cream sauce .
消除 这 膜 , 切 他们 进入 切片 ; 制作 一个 奶油 酱 .

去除薄膜，切成片；做成奶油酱。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['swiːtbredz] , [ænd; ənd] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] , [ə; eɪ][hɑːf][kæn; kən][ɒv; əv] [tʃɒpt]
Add the sweetbreads , and , if you like , a half can of chopped
添加 这 甜面包 , 和 , 如果 你 喜欢 , 一个 一半 能 的 切碎
['mʌʃrʊmz] .
mushrooms .
蘑菇 .

加入牛胸腺，如果喜欢的话，还可以加入半罐切碎的蘑菇。

[meɪk] [ə; eɪ][sɪks] - [eg] ['ɒmlət] ,
Make a six - egg omelet ,
制作 一个 六 - 蛋 煎蛋卷 ,

做一个六个鸡蛋的煎蛋卷，

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['swiːtbred] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['ɒmlət] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [kriːm]
arrange the slices of sweetbread around the omelet and pour over the cream
安排 这 切片 的 甜面包 大约 这 煎蛋卷 和 倒 超过 这 奶油
[sɔːs] .
sauce .
酱 .

将甜面包片摆放在煎蛋卷周围，然后淋上奶油酱。

['ɒmlət] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz]
OMELET WITH TOMATOES
煎蛋卷 和 西红柿

番茄煎蛋卷

[biːt] [sɪks] [egz] .
Beat six eggs .
打 六 鸡蛋 .

打散六个鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv]['rɑːðə(r)] [θɪk] [stjuːd] [tə'mɑːtəʊz] ,
Add a half pint of rather thick stewed tomatoes ,
添加 一个 一半 品脱 的 相当 厚的 炖 西红柿 ,

加入半品脱浓稠的炖番茄，

[ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] .
a level teaspoonful of salt and a saltspoonful of pepper .
一个 等级 一茶匙 的 盐 和 一个 一勺盐 的 胡椒 .

一平茶匙盐和一茶匙胡椒粉。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊz][tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [meɪk] [prɪ'saɪsli] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ]
Beat the eggs and tomatoes together , and make precisely the same as a
打 这 鸡蛋 和 西红柿 一起 , 和 制作 恰恰 这 相同的 作为 一个
[pleɪn] ['ɒmlət] .
plain omelet .
清楚的 煎蛋卷 .

将鸡蛋和西红柿一起打散，做法与普通煎蛋卷完全相同。

[duː; də][nɒt] , [haʊ'evə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)] , [æz; əz][ðə; ði][tə'mɑːtəʊz]['ɑːnsə(r)][ðə; ði] ['pɜːpəs] .
Do not , however , add water , as the tomatoes answer the purpose .
做 不是 , 然而 , 添加 水 , 作为 这 西红柿 回答 这 目的 .

但是不要加水，因为番茄本身就足以达到这个目的。

['ɒmlət] [wɪð] [hæm]
OMELET WITH HAM
煎蛋卷 和 火腿

火腿煎蛋卷

[mɪks][ə; eɪ][hɑːf][kʌp][ɒv; əv] [tʃɒpt] [hæm] [wɪð] [ðə; ði] [egz] ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] ['biːt(ə)n] [wɪð]
Mix a half cup of chopped ham with the eggs after they have been beaten with
混合 一个 一半 杯子 的 切碎 火腿 和 这 鸡蛋 后 他们 有 到过 被打败 和
[ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,
the water ,
这 水 ,

将半杯切碎的火腿与打散的鸡蛋混合，鸡蛋需先加水搅拌均匀。

[ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ][pleɪn] ['ɒmlət] .
and finish the same as a plain omelet .
和 结束 这 相同的 作为 一个 清楚的 煎蛋卷 .

做法和普通煎蛋卷一样。

['ɒmlət] [wɪð] [tʃiːz]
OMELET WITH CHEESE
煎蛋卷 和 奶酪

芝士煎蛋卷

[biːt] [sɪks] [egz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] [mɪkst] .
Beat six eggs until they are thoroughly mixed .
打 六 鸡蛋 直到 他们 是 彻底 混合 .

将六个鸡蛋打散至完全混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [hɑːf] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] , [fɔː(r)] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] ,
Add a half cupful of thick cream , four tablespoonfuls of grated cheese ,
添加 一个 一半 一杯 的 厚的 奶油 ， 四 汤匙 的 磨碎的 奶酪 ，

加入半杯浓奶油，四汤匙磨碎的奶酪，

[ə; eɪ] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [blæk] [ˈpepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
a saltspoonful of black pepper and a half teaspoonful of salt .
一个 一勺盐 的 黑色的 胡椒 和 一个 一半 一茶匙 的 盐 .

一茶匙黑胡椒粉和半茶匙盐。

[mɪks] [ænd; ənd] [ˈfɪnɪʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [pleɪn] [ˈɒmlət] .
Mix and finish the same as plain omelet .
混合 和 结束 这 相同的 作为 清楚的 煎蛋卷 .

混合和完成步骤与普通煎蛋卷相同。

[ˈɒmlət] [wɪð] [faɪn] [hɜːbs]
OMELET WITH FINE HERBS
煎蛋卷 和 美好的 草药

香草煎蛋卷

[biːt] [sɪks] [egz] [ʌnˈtɪl] [ˈθʌrəli] [mɪkst] .
Beat six eggs until thoroughly mixed .
打 六 鸡蛋 直到 彻底 混合 .

将六个鸡蛋打散至完全混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [hɑːf] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] , [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] ,
Add a half cupful of cream , a tablespoonful of finely chopped parsley ,
添加 一个 一半 一杯 的 奶油 ， 一个 一汤匙 的 精细地 切碎 香菜 ，

加入半杯奶油，一汤匙切碎的欧芹，

[ə; eɪ] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
a saltspoonful of pepper and a half teaspoonful of salt .
一个 一勺盐 的 胡椒 和 一个 一半 一茶匙 的 盐 .

一茶匙胡椒粉和半茶匙盐。

[ˈfɪnɪʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ə; eɪ] [pleɪn] [ˈɒmlət] .
Finish the same as a plain omelet .
结束 这 相同的 作为 一个 清楚的 煎蛋卷 .

做法和普通煎蛋卷一样。

[sɜːv] [ɒn] [ə; eɪ] [ˈhiːtɪd] [ˈplætə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ˈəʊvə(r)] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [θɪn] [ˈspæniʃ] [sɔːs] .
Serve on a heated platter and put over a little thin Spanish sauce .
服务 在 一个 加热 拼盘 和 放 超过 一个 小的 薄的 西班牙语 酱 .

盛于加热过的盘子上，淋上少许西班牙酱汁。

[ˈspæniʃ] [ˈɒmlət]
SPANISH OMELET
西班牙语 煎蛋卷

西班牙煎蛋卷

[biːt] [sɪks] [egz] .
Beat six eggs .
打 六 鸡蛋 .

打散六个鸡蛋。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [sɪks] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] .
Add six tablespoonfuls of water .
添加 六 汤匙 的 水 .

加入六汤匙水。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['sɔːltˌspuːnˌfʊl][ɒv; əv]['pepə(r)] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ə; eɪ]

Add a saltspoonful of pepper , a tablespoonful of finely chopped parsley , a

添加 一个 一勺盐 的 胡椒 , 一个 一汤匙 的 精细地 切碎 香菜 , 一个

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʌnjən][dʒuːs] .

teaspoonful of onion juice .

一茶匙 的 洋葱 汁 .

加入一茶匙胡椒粉、一汤匙切碎的欧芹、一茶匙洋葱汁。

[pʊt][sɪks] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən][ɪn][ðə; ði] ['ɒmlət] [pæn] .

Put six thin slices of bacon in the omelet pan .

放 六 薄的 切片 的 熏肉 在 这 煎蛋卷 平底锅 .

在煎蛋锅里放入六片薄培根。

[kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ɔːl][ðə; ði][fæt][ɪz] [traɪd] [aʊt] .

Cook slowly until all the fat is tried out .

厨师 缓慢地 直到 全部 这 胖的 是 尝试 出去 .

小火慢煮，直到所有油脂都蒸发掉。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['beɪkən] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjən] .

Remove the bacon , add a tablespoonful of chopped onion .

消除 这 熏肉 , 添加 一个 一汤匙 的 切碎 洋葱 .

取出培根，加入一汤匙切碎的洋葱。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʌnjən][ɪz] ['slaɪtli] [braʊn] ,

Cook until the onion is slightly brown ,

厨师 直到 这 洋葱 是 轻微地 棕色的 ,

将洋葱炒至略呈褐色，

[tɜːn] [ɪn][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ][pleɪn] ['ɒmlət] .

turn in the eggs and finish the same as a plain omelet .

转动 在 这 鸡蛋 和 结束 这 相同的 作为 一个 清楚的 煎蛋卷 .

把鸡蛋翻面，然后像做普通煎蛋卷一样完成即可。

[tɜːn] ['ɒntə][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [red] [ænd; ənd] [griːn] ['pepəz] , [ænd; ənd] , [ɪf]

Turn onto a heated platter , garnish with red and green peppers , and , if

转动 到 一个 加热 拼盘 , 装饰 和 红色的 和 绿色的 辣椒 , 和 , 如果

[juː; jʊ] [laɪk] ,

you like ,

你 喜欢 ,

将其翻转到加热的盘子上，用红椒和青椒装饰，如果喜欢的话，

[pʊt] [tuː] ['teiblˌspuːnful] [ɒv; əv] [stjuːd] [tə'mɑːtəʊz][æt; ət] [iːtʃ] [end][ɒv; əv][ðə; ði] ['ɒmlət] .

put two tablespoonfuls of stewed tomatoes at each end of the omelet .

放 二 汤匙 的 炖 西红柿 在 每个 结尾 的 这 煎蛋卷 .

在煎蛋卷的两端各放两汤匙炖番茄。

['ɒmlət] [ˌʒɑːdɪ'njeə]

OMELET JARDINIERE

煎蛋卷 花瓶

什锦煎蛋卷

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tʃaɪvz] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] .

Chop sufficient chives to make a tablespoonful .

劈 充足的 细香葱 到 制作 一个 一汤匙 .

切碎足够的细香葱，凑成一汤匙。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən] ,

Add a tablespoonful of parsley , a tablespoonful of finely chopped onion ,

添加 一个 一汤匙 的 香菜 , 一个 一汤匙 的 精细地 切碎 洋葱 ,

[ænd; ənd] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] ,

and , if you have it ,

和 , 如果 你 有 它 ,

加入一汤匙欧芹碎、一汤匙切碎的洋葱碎，如果你有的话，还可以加入……

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [griːn] [tɒps][ɒv; əv] ['seləri] .
a little of the green tops of celery .
一个 小的 的 这 绿色的 最高额 的 芹菜 .

少许芹菜的绿色嫩叶。

[mɪks] [ðɪs] [wɪð] [sɪks] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [biːt] .
Mix this with six eggs , add six tablespoonfuls of water and beat .
混合 这 和 六 鸡蛋 , 添加 六 汤匙 的 水 和 打 .

将此混合物与六个鸡蛋混合，加入六汤匙水并搅拌。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ][pleɪn] ['ɒmlət] .
Make the same as a plain omelet .
制作 这 相同的 作为 一个 清楚的 煎蛋卷 .

做法和普通煎蛋卷一样。

['ɒmlət] [wɪð] [freʃ] ['mʌʃrʊmz]
OMELET WITH FRESH MUSHROOMS
煎蛋卷 和 新鲜的 蘑菇

鲜蘑菇煎蛋卷

[ðɪs] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] [dɪ'lɪʃəs] [ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði] ['lʌntʃən] ['dɪʃɪz] .
This is one of the most delicious of all the luncheon dishes .
这 是 一 的 这 最多 可口的 的 全部 这 午餐 菜肴 .

这是午餐菜肴中最美味的菜肴之一。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] , [slaɪst] ,
Put two tablespoonfuls of butter , a pound of mushrooms , sliced ,
放 二 汤匙 的 黄油 , 一个 磅 的 蘑菇 , 切片 ,

放入两汤匙黄油、一磅切片蘑菇，

[ə; eɪ][hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] .
a half cup of milk and a teaspoonful of salt into a saucepan .
一个 一半 杯子 的 牛奶 和 一个 一茶匙 的 盐 进入 一个 平底锅 .

将半杯牛奶和一茶匙盐倒入平底锅中。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Cover and cook slowly for twenty minutes .
覆盖 和 厨师 缓慢地 为了 二十 分钟 .

盖上锅盖，小火煮二十分钟。

[meɪk] [tuː] [sɪks] - [eg] ['ɒmləts] .
Make two six - egg omelets .
制作 二 六 - 蛋 煎蛋卷 .

做两个六蛋煎蛋卷。

[tɜːn] [ðem; ðəm] , [saɪd][baɪ][saɪd] , [ɒn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] ,
Turn them , side by side , on a large heated platter ,
转动 他们 , 边 经过 边 , 在 一个 大的 加热 拼盘 ,

将它们并排放在一个加热的大盘子上，

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [freʃ] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
pour over the fresh mushrooms and serve at once .
倒 超过 这 新鲜的 蘑菇 和 服务 在 一次 .

将酱汁淋在新鲜蘑菇上，立即食用。

['ɒmlət] [ə'bɹaɪən]
OMELET O'BRIEN
煎蛋卷 奥布莱恩

奥布莱恩煎蛋卷

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjən] .
Put two tablespoonfuls of butter in a saucepan with four tablespoonfuls of chopped onion .
放 二 汤匙 的 黄油 在 一个 平底锅 和 四 汤匙 的 切碎 洋葱 .

在平底锅中放入两汤匙黄油和四汤匙切碎的洋葱。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz]['tendə(r)] .
Cook until the onion is tender .
厨师 直到 这 洋葱 是 投标 .

将洋葱煮至软烂。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] [tʃɒpt] ['spæniʃ] ['pepəz] , [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [θɪk] [tə'mɑːtəʊ] ,
Then add four chopped Spanish peppers , two tablespoonfuls of thick tomato ,
然后 添加 四 切碎 西班牙语 辣椒 , 二 汤匙 的 厚的 番茄 ,

然后加入四个切碎的西班牙辣椒，两汤匙浓稠的番茄酱，

[ɔː(r)][wʌn] [həʊl] [rɔː] [tə'mɑːtəʊ] [kʌt] ['ɪntuː]['bɪts] , [fɔː(r)] [slaɪst] [kʊkt] ['əʊkrə; 'ɒkrə] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
or one whole raw tomato cut into bits , four sliced cooked okra , a teaspoonful of salt ,
或者 一 所有的 生的 番茄 切 进入 比特 , 四 切片 煮熟 秋葵 , 一个 一茶匙 的 盐 ,

或者一个切成小块的生番茄，四根切片的熟秋葵，一茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
a dash of pepper .
一个 短跑 的 胡椒 .

加少许胡椒粉。

[let] [ðiːz] [kʊk] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Let these cook twenty minutes .
让 这些 厨师 二十 分钟 .

让它们煮二十分钟。

[meɪk] [ə; eɪ][sɪks] - [eg] [pleɪn] ['ɒmlət] , ['juːzɪŋ]['beɪkən][fæt] [ɪn'sted] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] .
Make a six - egg plain omelet , using bacon fat instead of butter for the cooking .
制作 一个 六 - 蛋 清楚的 煎蛋卷 , 使用 熏肉 胖的 反而 的 黄油 为了 这 烹饪 .

用培根油代替黄油，做一份六个鸡蛋的原味煎蛋卷。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən][bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] [hɑːd] ,
Remove the slices of bacon before they are too hard ,
消除 这 切片 的 熏肉 前 他们 是 也 难的 ,

趁培根片还没变硬就取出来。

[æz; əz] [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] .
as they must be used for a garnish .
作为 他们 必须 是 用过的 为了 一个 装饰 .

因为它们必须用作装饰。

[tɜːn] [ðə; ði] ['ɒmlət] ['ɒntə][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] , [pɔː(r)] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['pepə(r)] ['mɪkstʃə(r)] ,
Turn the omelet onto a heated platter , pour around it the pepper mixture ,
转动 这 煎蛋卷 到 一个 加热 拼盘 , 倒 大约 它 这 胡椒 混合物 ,

将煎蛋卷翻到加热过的盘子上，在煎蛋卷周围淋上辣椒混合物。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ðə; ði]['beɪkən] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
garnish with the bacon , and send to the table .
装饰 和 这 熏肉 , 和 发送 到 这 桌子 .

用培根装饰，然后上桌。

[kænd] ['mʌʃrʊmz] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Canned mushrooms may be added , if desired .

罐装 蘑菇 可能 是 额外 , 如果 想要的 .

如果需要，可以加入罐装蘑菇。

['ɒmlət] [wɪð] [pə'teɪtəʊz]

OMELET WITH POTATOES

煎蛋卷 和 土豆

土豆煎蛋卷

[fɔ:r] [egz]

4 eggs

4 鸡蛋

4个鸡蛋

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz]

1 cupful of mashed potatoes

1 一杯 的 捣碎 土豆

杯土豆泥

[ˌtu:'tu:]['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]

2 level tablespoonfuls of butter

2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑ:sli]

1 tablespoonful of chopped parsley

1 一汤匙 的 切碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn]['lev(ə)l] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt]

1 level teaspoonful of salt

1 等级 一茶匙 的 盐

平茶匙盐

[wʌn] ['sɔ:ltˌspu:nˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]

1 saltspoonful of pepper

1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[bi:t] [ðə; ði] [egz] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] , [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [mɪkst] ; [ˌeɪ di: 'di:][ðem; ðəm]['grædʒuəli]

Beat the eggs , without separating , until thoroughly mixed ; add them gradually

打 这 鸡蛋 , 没有 分离 , 直到 彻底 混合 ; 添加 他们 逐步地

[tu:; tə][ðə; ði] [mæʃt] [pə'teɪtəʊ] ,

to the mashed potato ,

到 这 捣碎 土豆 ,

将鸡蛋打散，无需分离蛋黄和蛋白，直至完全混合；然后将其逐渐加入土豆泥中。

['bi:tɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði] [waɪl] ; [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

beating all the while ; add the salt and pepper .

殴打 全部 这 尽管 ; 添加 这 盐 和 胡椒 .

一边搅拌一边加入盐和胡椒粉。

[pʊt][ðə; ði]['bʌtə(r)]['ɪntu:][ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd]['səʊteɪ][ɔ:(r)] ['ɒmlət] [pæn] ; [wen] [hɒt] ,

Put the butter into a good - sized saute or omelet pan ; when hot ,

放 这 黄油 进入 一个 好的 - 尺寸 炒 或者 煎蛋卷 平底锅 ; 什么时候 热的 ,

将黄油放入一个大小合适的煎锅或煎蛋锅中；黄油融化后，

[tɜ:n] [ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] ['ɪntu:][ðə; ði][pæn] , [ænd; ənd] [smu:ð] [ˌaɪ 'ti:] [daʊn] [wɪð] [ə; eɪ]['pælət] [naɪf] .

turn the ingredients into the pan , and smooth it down with a pallet knife .

转动 这 原料 进入 这 平底锅 , 和 光滑的 它 向下 和 一个 托盘 刀 .

将食材倒入锅中，用抹刀抹平。

[let] [ðɪs] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] ; [fəʊld][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [ə; eɪ][pleɪn] ['ɒmlət] ,
Let this cook slowly until nicely browned ; fold it over as you would a plain omelet ,
让 这 厨师 缓慢地 直到 很好 棕色 ; 折叠 它 超过 作为 你 会 一个 清楚的 煎蛋卷 ,

让它慢慢煎至金黄色；像煎普通煎蛋卷一样把它对折。

[ænd; ənd] [tɜːn] ['ɒntə][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] .
and turn onto a heated dish .
和 转动 到 一个 加热 盘子 .

然后将其转移到加热过的盘子上。

[ðə; ði] ['pɑːsli] [meɪ] [biː; bi]['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] , [ɔː(r)] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .
The parsley may be sprinkled over the top , or added to the mixture .
这 香菜 可能 是 撒上 超过 这 顶部 , 或者 额外 到 这 混合物 .

欧芹可以撒在表面，也可以加入混合物中。

[swiːt] ['ɒmləts]
SWEET OMELETS
甜的 煎蛋卷

甜味煎蛋卷

['ɒmlət]
OMELET
煎蛋卷

煎蛋卷

[ə; eɪ] [lɑː] ['wɒʃɪŋtən]
A LA WASHINGTON
一个 洛杉矶 华盛顿

华盛顿

[pʊt] [θriː] [egz] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] , [ænd; ənd] [θriː] ['ɪntuː][ə'nʌðə(r)] [bəʊl] .
Put three eggs into a bowl , and three into another bowl .
放 三 鸡蛋 进入 一个 碗 , 和 三 进入 其他 碗 .

将三个鸡蛋放入一个碗中，再将三个鸡蛋放入另一个碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [biːt] .
Add three tablespoonfuls of water to each , and beat .
添加 三 汤匙 的 水 到 每个 , 和 打 .

每份加入三汤匙水，搅拌均匀。

[hæv; həv] [tuː] ['ɒmlət] [pænz] , [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Have two omelet pans , in which you have melted butter .
有 二 煎蛋卷 平底锅 , 在 哪个 你 有 融化 黄油 .

准备两个煎蛋锅，锅里要倒入融化的黄油。

[greɪt] [æn; ən]['æp(ə)l]['ɪntuː][wʌn] [bəʊl] , [ænd; ənd]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌðə(r)][pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Grate an apple into one bowl , and into the other put a little salt and pepper .
格特 一个 苹果 进入 一 碗 , 和 进入 这 其他 放 一个 小的 盐 和 胡椒 .

将一个苹果擦成丝放入一个碗中，在另一个碗中加入少许盐和胡椒粉。

[stænd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['dʒeli][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] [waɪl] [juː; jʊ] [kʊk] [ðə; ði] ['ɒmləts] .
Stand two tablespoonfuls of jelly in a dish over hot water while you cook the omelets .
站立 二 汤匙 的 果冻 在 一个 盘子 超过 热的 水 尽管 你 厨师 这 煎蛋卷 .

在煎蛋卷的时候，将两汤匙果冻放在一个盘子里，隔着热水放置。

[prə'siːd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)][pleɪn] ['ɒmlət] .
Proceed as for plain omelet .
继续 作为 为了 清楚的 煎蛋卷 .

按照制作普通煎蛋卷的步骤进行。

[ðə; ði][wʌn][tuː; tə] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] ['ædɪd] [ðə; ði]['æp(ə)l] , [tɜːn] [aʊt][ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] .
The one to which you have added the apple , turn out on a plate .
这 一 到 哪个 你 有 额外 这 苹果 , 转动 出去 在 一个 盘子 .

将加了苹果的那份倒扣在盘子上。

[bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ] [ðə; ði]['ʌðə(r)] , [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ðə; ði] ['sɔfənd] ['kʌrənt] ['dʒeli] ,
Before folding the other , put in the center the softened currant jelly ,
前 折叠式的 这 其他 , 放 在 这 中心 这 软化 黑醋栗 果冻 ,

在折叠另一片面团之前，先将软化的葡萄干果冻放在面团中央。

[ðen] [fəʊld][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [baɪ][ðə; ði][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['ʌðə(r)] ['ɒmlət] .
then fold it and turn it out by the side of the other omelet .
然后 折叠 它 和 转动 它 出去 经过 这 边 的 这 其他 煎蛋卷 .

然后将其折叠并翻到另一张煎蛋卷的旁边。

[dʌst] [bəʊθ] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
Dust both with powdered sugar , and send at once to the table .
灰尘 两个都 和 粉末状 糖 , 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

在两块蛋糕上撒上糖粉，然后立即上桌。

[sɜːv] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [iːtʃ] .
Serve a portion of each .
服务 一个 部分 的 每个 .

每样上一些。

['ɒmlət] [wɪð] [rʌm]
OMELET WITH RUM
煎蛋卷 和 朗姆酒

朗姆酒煎蛋卷

[meɪk] [ə; eɪ] [pleɪn] ['ɒmlət] [wɪð] [sɪks] [egz] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] .
Make a plain omelet with six eggs , turn it on a heated platter .
制作 一个 清楚的 煎蛋卷 和 六 鸡蛋 , 转动 它 在 一个 加热 拼盘 .

用六个鸡蛋做一个简单的煎蛋卷，把它翻面放在加热过的盘子上。

[dʌst] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][skɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [ə'krɒs] [ðə; ði][tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] [red] - [hɒt]
Dust it with powdered sugar , and score it across the top with a red - hot
灰尘 它 和 粉末状 糖 , 和 分数 它 穿过 这 顶部 和 一个 红色的 - 热的
['pəʊkə(r)] .
poker .
扑克 .

撒上糖粉，然后用烧红的铁棍在顶部划出纹路。

[dɪp][fɔː(r)] [lʌmps] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]['ɪntuː][dʒə'meɪkə] [rʌm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)] .
Dip four lumps of sugar into Jamaica rum and put them on the platter .
蘸 四 肿块 的 糖 进入 牙买加 朗姆酒 和 放 他们 在 这 拼盘 .

将四块方糖浸入牙买加朗姆酒中，然后放在盘子上。

[pʊt]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['ɒmlət] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [rʌm] ; [tʌtʃ] [ə; eɪ] ['laɪtɪd] [mætʃ] [tuː; tə][ðə; ði]
Put over the omelet four tablespoonfuls of rum ; touch a lighted match to the
放 超过 这 煎蛋卷 四 汤匙 的 朗姆酒 ; 触碰 一个 照明 匹配 到 这
[rʌm] ,
rum ,
朗姆酒 ,

在煎蛋卷上淋上四汤匙朗姆酒；用点燃的火柴轻触朗姆酒，

[ænd; ənd] ['kæri] [ðə; ði] ['ɒmlət] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] , ['bɜːnɪŋ] .
and carry the omelet to the table , burning .
和 携带 这 煎蛋卷 到 这 桌子 , 燃烧 .

然后把煎蛋端到桌上，煎蛋已经烧焦了。

[beɪst] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['bɜːnɪŋ] [rʌm] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ælkəhɒl] [ɪz] [ɪn'taɪəli] [bɜːnd] [ɒf] .
Baste it with the burning rum until the alcohol is entirely burned off .
绷 它 和 这 燃烧 朗姆酒 直到 这 酒精 是 完全 烧伤 离开 .

用燃烧的朗姆酒浇淋，直到酒精完全燃烧殆尽。

[swɪs] ['suːfleɪ]
SWISS SOUFFLE
瑞士 舒芙蕾

瑞士舒芙蕾

[ə'laʊ] [wʌn] [eg] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .
Allow one egg to each person .
允许 一 蛋 到 每个 人 .

每人限一个鸡蛋。

[hæv; həv] ['evriθɪŋ] [ɪn] ['redinəs] .
Have everything in readiness .
有 一切 在 准备就绪 .

做好一切准备。

[ðə; ði] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [mʌst; məst] [biː; bi] [dreɪnd] [friː] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] .
The maraschino cherries must be drained free from the liquor .
这 樱桃酒 樱桃 必须 是 排水 自由的 从 这 酒 .

必须将马拉斯奇诺樱桃中的酒液沥干。

['seprət] [ðə; ði] [egz] .
Separate the eggs .
分离 这 鸡蛋 .

将鸡蛋分离。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [stɪf] .
Beat the whites until they are stiff .
打 这 白人 直到 他们 是 僵硬的 .

将蛋白打发至硬挺。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lev(ə)l] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [iːtʃ] [waɪt] , [ænd; ənd] [biːt]
Add a level tablespoonful of powdered sugar to each white , and beat
添加 一个 等级 一汤匙 的 粉末状 糖 到 每个 白色的 , 和 打
[ʌn'tɪl] [draɪ] [ænd; ənd] ['glɒsi] .
until dry and glossy .
直到 干燥 和 光滑 .

在每个蛋白中加入一平勺糖粉，搅拌至干燥有光泽。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] .
Add the yolks of three eggs .
添加 这 蛋黄 的 三 鸡蛋 .

加入三个鸡蛋的蛋黄。

[mɪks] ['kwɪkli] .
Mix quickly .
混合 迅速地 .

快速搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] .
Add the grated rind of one lemon and a tablespoonful of lemon juice .
添加 这 磨碎的 果皮 的 一 柠檬 和 一个 一汤匙 的 柠檬 汁 .

加入一个柠檬的磨碎的柠檬皮和一汤匙柠檬汁。

[hiːp] [ðɪs] ['ɪntuː][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['dɪʃɪz] .
Heap this into individual dishes .
堆 这 进入 个人 菜肴 .

将馅料分装到各个盘子里。

[meɪk] [ə; eɪ]['taɪni]['lɪt(ə)l] [həʊl] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ][ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeri]
Make a tiny little hole in the center and put in a maraschino cherry
制作 一个 微小的 小的 洞 在 这 中心 和 放 在 一个 樱桃酒 樱桃
,
,
,

在中心戳一个小洞，然后放入一颗樱桃。

['liːvɪŋ] [ðə; ði] [həʊl] [lɑːdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][həʊld][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkə(r)] [wen] [ðə; ði]
leaving the hole large enough to hold a tablespoonful of the liquor when the
离开 这 洞 大的 足够的 到 抓住 一个 一汤匙 的 这 酒 什么时候 这
['ɒmlət] [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] ;
omelet is ready to serve ;
煎蛋卷 是 准备好 到 服务 ;

在煎蛋卷做好上桌时，要留出足够大的洞，以便盛入一汤匙的汤汁；

[dʌst] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] [θriː] ['mɪnɪts] ,
dust it with powdered sugar , bake in a quick oven about three minutes ,
灰尘 它 和 粉末状 糖 , 烤 在 一个 快的 烤箱 关于 三 分钟 ,

撒上糖粉，放入烤箱快速烘烤约三分钟。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [pɔː(r)][ɪn][ðə; ði][ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ][dʒuːs][ænd; ənd] [send]
take it from the oven , pour in the maraschino juice and send
拿 它 从 这 烤箱 , 倒 在 这 樱桃酒 汁 和 发送
[æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
at once to the table .
在 一次 到 这 桌子 .

从烤箱里取出，倒入樱桃酒，立即端上桌。

[ðiːz] [wɪl] [fɔːl] [ɪf] [beɪkt] [tuː] [mʌtʃ] , [bʌt; bət] [wen] [wel] [meɪd] [ænd; ənd] [sɜːvd] ['kwɪkli] ,
These will fall if baked too much , but when well made and served quickly ,
这些 将要 落下 如果 烘焙 也 很多 , 但 什么时候 出色地 制成 和 服务 迅速地 ,

如果烘烤时间过长，这些食物会塌陷；但如果制作得当并尽快食用，

[ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] ['deɪntiɪst] [ɒv; əv] [dɪ'zɜːts] .
is one of the daintiest of desserts .
是 一 的 这 最精致的 的 甜点 .

它是最精致的甜点之一。

['ɒmlət]
OMELET
煎蛋卷

煎蛋卷

[ə; eɪ] [lɑː] ['dʌtʃɪs]
A LA DUCHESSE
一个 洛杉矶 公爵夫人

就像公爵夫人一样

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [swiːt] [beɪkt] ['ɒmlət] ,
This is a sweet baked omelet ,
这 是 一个 甜的 烘焙 煎蛋卷 ,

这是一道甜味的烤蛋饼。

[ænd; ənd][ɪz] [sɜːvd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][wʌn] [wʊd] [sɜːv] [æn; ən] ['ɒmlət] ['suːfleɪ] .
and is served the same as one would serve an omelet souffle .
和 是 服务 这 相同的 作为 一 会 服务 一个 煎蛋卷 舒芙蕾 .

它的食用方法与煎蛋舒芙蕾相同。

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)]
1 / 2 cupful of water
1 / 2 一杯 的 水

半杯水

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ə; eɪ] ['lɛmənz] ['jeləʊ] [raɪnd] , ['greɪtɪd]
1 / 2 a lemon's yellow rind , grated
1 / 2 一个 柠檬的 黄色的 果皮 , 磨碎的

半个柠檬的黄色皮，磨碎

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm]
1 / 2 cupful of thick cream
1 / 2 一杯 的 厚的 奶油

半杯浓奶油

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
1 / 2 cupful of granulated sugar
1 / 2 一杯 的 颗粒状 糖

半杯砂糖

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] [ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)] ['wɔːtə(r)]
1 teaspoonful of vanilla or orange flower water
1 一茶匙 的 香草 或者 橙子 花 水

1茶匙香草水或橙花水

[wʌn] [smɔːl] [bɪt] [ɒv; əv] ['sɪnəmən]
1 small bit of cinnamon
1 小的 少量 的 肉桂

一小块肉桂

[pʊt] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] , ['wɔːtə(r)] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['lemən] [raɪnd] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
Put the sugar , water , cinnamon and lemon rind over the fire ,
放 这 糖 , 水 , 肉桂 和 柠檬 果皮 超过 这 火 ,

将糖、水、肉桂和柠檬皮放在火上加热，

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [spɪnz] [ə; eɪ] [θred] [ænd; ənd] [stænd] [ə'saɪd] [tuː; tə] [kuːl] .
boil until it spins a thread and stand aside to cool .
熬 直到 它 旋转 一个 线 和 站立 旁边 到 凉爽的 .

煮至能拉出丝状物，然后放在一旁冷却。

['seprət] [ðə; ði] [egz] ; [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [kriːm] , [ðen] [ðə; ði] [streɪnd] ['sɪrəp] .
Separate the eggs ; beat the yolks until creamy , and add the cream , then the strained syrup .
分离 这 鸡蛋 ; 打 这 蛋黄 直到 奶油状 , 和 添加 这 奶油 , 然后 这 紧张 糖浆 .

将鸡蛋分离；将蛋黄打发至顺滑，加入奶油，然后加入过滤后的糖浆。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [wen] [kuːl] [fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] .
Add the vanilla , and when cool fold in the well - beaten whites .
添加 这 香草 , 和 什么时候 凉爽的 折叠 在 这 出色地 - 被打败 白人 .

加入香草精，冷却后拌入打发的蛋白。

[tɜːn] [æt; ət] [wʌns] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['sɪlvə(r)] [ɔː(r)] ['grænɪt] [dɪʃ] ,
Turn at once into a shallow silver or granite dish ,
转动 在 一次 进入 一个 浅的 银 或者 花岗岩 盘子 ,

立即将其放入浅的银质或花岗岩盘子中，

[dʌst] [ˈθɪkli] [wɪð] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n][ʌnˈtɪl] [braʊn] .
dust thickly with powdered sugar and bake in a quick oven until brown .
灰尘 浓密 和 粉末状 糖 和 烤 在 一个 快的 烤箱 直到 棕色的 .

撒上厚厚一层糖粉，放入烤箱快速烘烤至棕色。

[ˈɒmlət] [ˈsuːfleɪ]
OMELET SOUFFLE
煎蛋卷 舒芙蕾

煎蛋卷舒芙蕾

[ðɪs] [ɪz] , [pəˈhæps] , [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] [ˈdɪfɪkəlt] [ɒv; əv][ɔːl] [ˈdɪʃɪz] [tuː; tə] [meɪk] .
This is , perhaps , one of the most difficult of all dishes to make .
这 是 , 也许 , 一 的 这 最多 难的 的 全部 菜肴 到 制作 .

这或许是所有菜肴中最难做的一道。

[wen] , [haʊˈevə(r)] , [juː; jʊ][hæv; həv] [əˈkʌmplɪʃt] [ðə; ði][ɑːt] , [juː; jʊ][hæv; həv][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst]
When , however , you have accomplished the art , you have one of the most
什么时候 , 然而 , 你 有 完成 这 艺术 , 你 有 一 的 这 最多
[ˌsætɪsˈfæktəri] [dɪˈzɜːts] .
satisfactory desserts .
令人满意的 甜点 .

然而，当你掌握了这门技艺，你就能享用到最令人满意的甜点之一。

[laɪk] [ðə; ði] [prɪˈsiːdɪŋ] [ˈresəpi] ,
Like the preceding recipe ,
喜欢 这 前 食谱 ,

与之前的食谱一样，

[ˌaɪ ˈtiː][mʌst; məst][biː; bi] [meɪd] [æt; ət][ðə; ði][lɑːst][ˈməʊmənt][ænd; ənd] [sent] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˈʌv(ə)n]
it must be made at the last moment and sent from the oven
它 必须 是 制成 在 这 最后的 片刻 和 发送 从 这 烤箱
[dəˈrektli] [tuː; tə][ðə; ði][ˈteɪb(ə)l] .
directly to the table .
直接地 到 这 桌子 .

它必须在最后一刻制作，并直接从烤箱送到餐桌上。

[ðə; ði] [eɡz] [mʌst; məst][biː; bi] [ˈbiːt(ə)n] [tuː; tə][dʒʌst][ðə; ði] [raɪt] [pɔɪnt] [ænd; ənd][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][mʌst; məst]
The eggs must be beaten to just the right point and the oven must
这 鸡蛋 必须 是 被打败 到 只是 这 正确的 观点 和 这 烤箱 必须
[biː; bi] [ˈveri] [hɒt] .
be very hot .
是 非常 热的 .

鸡蛋必须打发到恰到好处的程度，烤箱也必须非常热。

[ɡet] [ˈevriθɪŋ] [ɪn] [ˈredinəs] [bɪˈfɔː(r)] [bɪˈɡɪnɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [ˈsuːfleɪ] .
Get everything in readiness before beginning to make the souffle .
得到 一切 在 准备就绪 前 开始 到 制作 这 舒芙蕾 .

开始制作舒芙蕾之前，请将所有材料准备就绪。

[sɪˈlekt] [ə; eɪ] [bəʊl] , [ˈpɜːfɪktli] [kliːn] , [ænd; ənd] [əˈreɪndʒ] [ðə; ði][stɑː(r)] [tjuːb] [ænd; ənd] [ˈpeɪstri][bæɡ] ,
Select a bowl , perfectly clean , and arrange the star tube and pastry bag ,
选择 一个 碗 , 完美 干净的 , 和 安排 这 星星 管子 和 糕点 包 ,

选择一个干净的碗，将星形裱花嘴和裱花袋放入碗中。

[ɪf] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)][ˈɡəʊɪŋ][tuː; tə][juːz][wʌn] .
if you are going to use one .
如果 你 是 去 到 使用 一 .

如果你打算使用的话。

[ɪf] [nɒt] , [ɡet] [aʊt] [ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] .
If not , get out a baking dish .
如果 不是 , 得到 出去 一个 烘烤 盘子 .

如果没有，那就拿出烤盘。

[sɪft] [sɪks] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Sift six tablespoonfuls of powdered sugar .
筛 六 汤匙 的 粉末状 糖 .

将六汤匙糖粉过筛。

['seprət] [sɪks] [egz] .
Separate six eggs .
分离 六 鸡蛋 .

将六个鸡蛋分开。

[pʊt] [θriː] [ɒv; əv] [ðə; ði] [jəʊk] [ə'saɪd] ([æz; əz] [juː; jʊ] [wɪl] ['əʊnli] [juːz] [θriː]) ,
Put three of the yolks aside (as you will only use three) ,
放 三 的 这 蛋黄 旁边 (作为 你 将要 仅有的 使用 三) ,

把三个蛋黄放在一边（因为你只需要三个蛋黄），

[ænd; ənd] [biːt] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [θriː] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
and beat the other three until creamy .
和 打 这 其他 三 直到 奶油状 .

将剩余的三种材料搅拌至顺滑。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [stɪf] [bʌt; bət] [nɒt] [draɪ] [ɔː(r)] ['brəʊkən] .
Beat the whites until they are very stiff but not dry or broken .
打 这 白人 直到 他们 是 非常 僵硬的 但 不是 干燥 或者 破碎的 .

将蛋白打发至非常硬挺，但不要打干或打碎。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɪftɪd] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Now add three tablespoonfuls of the sifted powdered sugar .
现在 添加 三 汤匙 的 这 筛过的 粉末状 糖 .

现在加入三汤匙过筛后的糖粉。

[biːt] [fɔː(r); fə(r)] ['fʊli] [ten] ['mɪnɪts] .
Beat for fully ten minutes .
打 为了 完全 十 分钟 .

搅拌整整十分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [jəʊk] ,
Then add the beaten yolks ,
然后 添加 这 被打败 蛋黄 ,

然后加入打散的蛋黄，

[ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] [ænd; ənd] [æt; ət] [ðə; ði] [lɑːst] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] .
the grated rind of a lemon and at the last a tablespoonful of lemon juice .
这 磨碎的 果皮 的 一个 柠檬 和 在 这 最后的 一个 一汤匙 的 柠檬 汁 .

磨碎的柠檬皮，最后加入一汤匙柠檬汁。

[mɪks] ['keəfəli] [ænd; ənd] ['kwɪkli] , [bʌt; bət] ['θʌrəli] .
Mix carefully and quickly , but thoroughly .
混合 小心 和 迅速地 , 但 彻底 .

轻轻快速搅拌，但要搅拌均匀。

[pʊt] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [ðɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['plætə(r)] , [ɔː(r)] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Put four or five tablespoonfuls of this in the bottom of a platter , or baking dish .
放 四 或者 五 汤匙 的 这 在 这 底部 的 一个 拼盘 , 或者 烘烤 盘子 .

在盘子或烤盘底部放入四到五汤匙这种酱料。

[pʊt][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kwɒntəti] ['kwɪkli] [ɪn][ðə; ði]['peɪstri][bæg] , [ænd; ənd] [pres] [ˌaɪ 'tiː][aʊt]['ɪntuː]['rəʊzɪz] .
Put the remaining quantity quickly in the pastry bag , and press it out into roses .
放 这 其余的 数量 迅速地 在 这 糕点 包 , 和 按 它 出去 进入 玫瑰 .

将剩余的面糊迅速装入裱花袋，挤出成玫瑰花状。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːzɪə] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [smɔːl] [rəʊ'zets] [ɔːl]['əʊvə(r)][ðə; ði][faʊn'deɪʃ(ə)n] .
It is easier to make it in small rosettes all over the foundation .
它 是 更轻松 到 制作 它 在 小的 玫瑰花结 全部 超过 这 基础 .

在粉底上画成小玫瑰花结更容易一些。

[dʌst] ['kwɪkli] [wɪð] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [θriː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
Dust quickly with the remaining three tablespoonfuls of sugar .
灰尘 迅速地 和 这 其余的 三 汤匙 的 糖 .

快速撒上剩余的三汤匙糖。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl]['gəʊldən] [braʊn] .
Bake in a quick oven until golden brown .
烤 在 一个 快的 烤箱 直到 金的 棕色的 .

放入烤箱快速烘烤至金黄色。

[ðɪs] [wɪl] [teɪk] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .
This will take about five minutes .
这 将要 拿 关于 五 分钟 .

这大约需要五分钟。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Serve immediately .
服务 立即地 .

立即食用。

[tuː; tə][biː; bi][dʒʌst] [raɪt] , [ðɪs] [mʌst; məst][biː; bi][hɒt][tuː; tə][ðə; ði] ['veri] ['sentə(r)] , [krɪsp][ɒn][tɒp] , [mɔɪst] [ˌʌndə'niːθ] .
To be just right , this must be hot to the very center , crisp on top , moist underneath .
到 是 只是 正确的 , 这 必须 是 热的 到 这 非常 中心 , 脆 在 顶部 , 潮湿 下 .

正宗的这道菜必须从里到外都热透，表面酥脆，底部湿润。

[ɪf] [beɪkt] [tuː] [lɒŋ] , [ðə; ði]['məʊmənt][ðə; ði][tɒp][ɪz] [tʌtʃt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [fɔːl] , [bɪ'kʌmɪŋ] ['strɪŋi] [ænd; ənd][ʌn'pælətəb(ə)l] .
If baked too long , the moment the top is touched it will fall , becoming stringy and unpalatable .
如果 烘焙 也 长的 , 这 片刻 这 顶部 是 感动 它 将要 落下 , 成为 细丝 和 令人难以接受 .

如果烘烤时间过长，一碰顶部就会塌陷，变得又老又柴，难以下咽。

['ɒmlət] ['suːfleɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['friːkwəntli] ['fleɪvəd] [wɪð] [rʌm] , [wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] .
Omelet souffles are frequently flavored with rum , which must be mixed with the sugar .
煎蛋卷 舒芙蕾 是 频繁地 调味 和 朗姆酒 , 哪个 必须 是 混合 和 这 糖 .

蛋卷舒芙蕾通常会加入朗姆酒调味，朗姆酒必须与糖混合。

['sʌmtaɪmz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [spred] [wɪð] ['ʃeri] [dʒʌst] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['teɪkən] [frɒm; frəm] [ðə; ði]
Sometimes they are sprayed with sherry just as they are taken from the
有时 他们 是 喷洒 和 雪利酒 只是 作为 他们 是 已采取 从 这
['ʌv(ə)n] .
oven .
烤箱 .

有时，人们会在烤好的面包刚出炉时就喷上雪利酒。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [bɪlt] [ʌp] ['ɪntuː] ['dɪfrənt] [fɔːmz] , [ænd; ənd] ['gɑːniʃ] [wɪð] ['kændid] [ɔː(r)]
They may be built up into different forms , and garnished with candied or
他们 可能 是 建造 向上 进入 不同的 表格 , 和 装饰 和 脯 或者
[ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] ,
maraschino cherries ,
樱桃酒 樱桃 ,

它们可以被做成不同的形状，并用蜜饯樱桃或马拉斯奇诺樱桃装饰。

[ɔː(r)] [tʃɒpt] [nʌts] .
or chopped nuts .
或者 切碎 坚果 .

或碎坚果。

[end] [ɒv; əv] ['prɒdʒekt; prə'dʒekt] ['guːtənbɜːrgz] ['meni] [weɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [egz] , [baɪ] ['mɪsɪz] . [es] .
End of Project Gutenberg's Many Ways for Cooking Eggs , by Mrs . S .
结尾 的 项目 古腾堡的 许多 方式 为了 烹饪 鸡蛋 , 经过 太太 . S .
[tiː] . ['rɔrər]
T . Rorer
T . 罗勒

古腾堡计划《烹饪鸡蛋的多种方法》全文完，作者：ST Rorer 夫人

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷



开口如有神